Classika II

Bedienungsanleitung · Instruction Manual · Handleiding · αριστικό μονάδας

Liebe Kundin, lieber Kunde

mit der **Classika** haben Sie eine Espresso-Kaffeemaschine der absoluten Spitzenklasse erworben.
Wir danken Ihnen für Ihre Wahl und wünschen Ihnen viel Freude an Ihrer Maschine und vor allem natürlich an der Zubereitung von Espresso und Cappuccino in perfekter Qualität.
Wir bitten Sie, diese Bedienungsanleitung vor Gebrauch der Maschine sorgfältig durchzulesen und zu beachten.
Sollte der eine oder andere Punkt Ihnen nicht klar und verständlich sein, oder benötigen Sie weitere Informationen, so bitten wir Sie, vor der Inbetriebnahme mit Ihrem Händler Kontakt aufzunehmen.
Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Platz griffbereit auf, um bei eventuellen Problemen auf diese zurückgreifen zu können.

Dear customer,

With the **Classika**, you have purchased an espresso coffee machine of the highest quality.
We thank you for your choice and wish you a lot of pleasure while preparing perfect espresso and cappuccino with your espresso coffee machine.
Please read the instruction manual carefully before using your new machine.
If you have any further questions or if you require any further information, please contact your local specialised dealer before starting up the espresso coffee machine.
Please keep the instruction manual within reach for future reference.

Geachte Klant,

met de **Classika**, heeft u voor een topklasse espressomachine gekozen.
Wij danken u voor deze keuze en wensen u veel plezier met uw machine en uiteraard met het bereiden van de perfecte espresso en cappuccino.
Wij verzoeken u, deze handleiding vóór gebruik van het apparaat zorgvuldig door te lezen en in acht te nemen.
Mocht er iets niet duidelijk zijn, of wenst u aanvullende informatie, neem dan contact met de plaatselijke vakhandel op, alvorens het apparaat in gebruik te nemen.
Bewaar deze handleiding op een vaste, makkelijk bereikbare plaats om deze bij eventuele problemen snel bij de hand te hebben.

Αγαπητέ πελάτη,

Με την **Classika**, αγοράσατε μια υψηλής ποιότητας μηχανή καφέ espresso.
Σας ευχαριστούμε για την επιλογή σας και ευχόμαστε να ευχαριστηθείτε πολύ την παρασκευή τέλειου espresso και cappuccino με την μηχανή καφέ espresso.
Διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο οδηγιών πριν χρησιμοποιήσετε τη μηχανή.
Εάν έχετε επιπλέον απορίες ή εάν επιθυμείτε οποιεσδήποτε επιπλέον πληροφορίες, παρακαλούμε επικοινωνήστε με τον τοπικό αντιπρόσωπο πριν θέσετε σε λειτουργία τη μηχανή καφέ espresso.
Παρακαλούμε φυλάξτε το εγχειρίδιο οδηγιών για μελλοντική αναφορά.

ECM Espresso Coffee Machines
Manufacture GmbH
Dilsberger Str. 68
D - 69151 Neckargemünd /
Heidelberg
Deutschland / Germany /
Duitsland / Γερμανία
Tel. +49 (0) 6223 - 9255- 0
Fax +49 (0) 6223 - 9255- 25
E-Mail / E-mail info@ecm.de
Internet www.ecm.de

(Stempel des Fachhändlers / dealer's mark/ stempel van plaatselijke vakhandel / σφραγίδα εξειδικευμένου αντιπροσώπου)

05 -2012

Technische Änderungen vorbehalten / Technical data subject to change without notice /
Technische wijzigingen voorbehouden / Τα στοιχεία υπόκεινται σε αλλαγή χωρίς προειδοποίηση

Verwendete Symbole / Used symbols / Gebruikte symbolen/ Σύμβολα που χρησιμοποιούνται

	Vorsicht! Wichtiger Sicherheitshinweis für den Bediener. Berücksichtigen Sie diese Hinweise um Verletzungen zu vermeiden.
	Achtung! Wichtiger Hinweis zur korrekten Bedienung der Maschine.

	Caution! Important notices on safety for the user. Pay attention to these notes to avoid injuries.
	Attention! Important notice for the correct use of the machine.

	Waarschuwing! Belangrijk voor de veiligheid van de gebruiker. Neem deze handleiding aandachtig door om letsel te voorkomen.
	Attentie! Belangrijk voor het juiste gebruik van de machine.

	Προσοχή! Σημαντικές σημειώσεις σχετικά με την ασφάλεια του χρήστη. Δώστε προσοχή σε αυτές τις σημειώσεις για να αποφύγετε τραυματισμούς.
	Προσοχή! Σημαντική σημείωση σχετικά με τη σωστή χρήση της μηχανής.

INHALT / INDEX / INHOUD / Ευρετήριο

Verwendete Symbole / Used symbols / Gebruikte symbolen/ Σύμβολα που χρησιμοποιούνται 2

INHALT - Deutsch

1. LIEFERUMFANG.....6
2. ALLGEMEINE HINWEISE.....6
2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise.....6
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....7
3.1 Geräteteile.....7
3.2 Technische Daten.....7
4. INSTALLATION DER MASCHINE.....8
4.1 Vorbereitungen zur Installation.....8
4.2 Stromanschluss.....8
5. ERSTINBETRIEBNAHME.....8
5.1 Erstinbetriebnahme.....8
6. BETRIEB DER MASCHINE.....9
6.1 Vorbereitung der Maschine.....9
6.2. Manuelle Einstellung des Brühdrucks.....9
6.3 Zubereitung von Kaffee.....9
6.4 Heißwasserentnahme.....10
6.5 Dampfentnahme.....10
7. REINIGUNG UND WARTUNG.....11
7.1 Allgemeine Reinigung.....11
7.2 Reinigung und Entfettung der Brühgruppe.....11
7.3 Vorbeugende Entkalkung.....12
7.4 Kleine technische Servicearbeiten.....12
8. TRANSPORT UND LAGERUNG.....13
8.1 Verpackung.....13
8.2 Transport.....14
8.3 Lagerung.....14
9. ENTSORGUNG.....14
10. CE-KONFORMITÄT.....14
11. RATSCHLÄGE UND PROBLEMLÖSUNGEN.....14
12. EMPFOHLENES ZUBEHÖR.....16

INDEX - English

1 PRODUCT DELIVERY.....17
2 GENERAL ADVICE.....17
2.1 General safety notes.....17
3 MACHINE DESCRIPTION.....18
3.1 Machine parts.....18
3.2 Technical data.....18
4 MACHINE INSTALLATION.....19
4.1 Preparation for installation.....19
4.2 Electrical connection.....19
5 FIRST USE.....19
5.1 First use.....19
6 USE OF THE MACHINE.....20
6.1 Preparation of the machine.....20
6.2 Manual adjustment of the brewing pressure.....20
6.3 Preparing coffee.....20
6.4 Dispensing of hot water.....20
6.5 Dispensing of steam.....21
7 CLEANING AND MAINTENANCE.....21
7.1 General cleaning.....21
7.2 Brew group cleaning and degreasing.....22
7.3 Prophylactic descaling.....22
7.4 Maintenance.....23
8 TRANSPORT AND WAREHOUSING.....24
8.1 Packing.....24
8.2 Transport.....24

8.3 Warehousing 25
9 DISPOSAL 25
10 CE CONFORMITY....25
11 TROUBLESHOOTING....25
12 RECOMMENDED ACCESSORIES....26

INHOUD - Nederlands

1 INHOUD 28
2 ALGEMEEN ADVIES....28
2.1 Algemene veiligheidsvoorschriften 28
3 PRODUCTBESCHRIJVING 29
3.1 Onderdelen....29
3.2 Technische gegevens....29
4 INSTALLATIE....30
4.1 Voorbereiding voor installatie 30
4.2 Stroom aansluiting....30
5 HET EERSTE GEBRUIK 30
5.1 Het eerste gebruik 30
6 GEBRUIK VAN HET APPARAAT....31
6.1 Voorbereiding in gebruikname apparaat....31
6.2 Handmatige instelling van de druk 31
6.3 Bereiding van koffie 31
6.4 Heet water....32
6.5 Afname van stoom 32
7 REINIGING EN ONDERHOUD....33
7.1 Algemene reiniging....33
7.2 Reiniging en ontvetting van broeikop 33
7.3 Preventief ontkalken 34
7.4 Onderhoud....34
8 TRANSPORT EN OPSLAG....36
8.1 Verpakking....36
8.2 Transport 36
8.3 Opslag....36
9 VERWIJDERING VAN DE MACHINE....36
10 CERTIFICATIE 36
11 TIPS EN OPLOSSINGEN 37
12 AANBEVOLEN ACCESSOIRES....38

Ευρετήριο - Ελληνικά

1 ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.... 39
2 ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ 39
2.1 Γενικές σημειώσεις ασφαλείας.... 39
3 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΜΗΧΑΝΗΣ 40
3.1 Τμήματα μηχανής 40
3.2 Τεχνικά στοιχεία.... 40
4 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΜΗΧΑΝΗΣ.... 41
4.1 Προετοιμασία για την εγκατάσταση 41
4.2 Ηλεκτρική σύνδεση 41
5 ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ 41
5.1 Πρώτη χρήση.... 41
6 ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΜΗΧΑΝΗΣ.... 42
6.1 Προετοιμασία της μηχανής 42
6.2 Χειροκίνητη ρύθμιση της πίεσης απόσταξης 42
6.3 Παρασκευή καφέ.... 42
6.4. Παροχή ζεστού νερού 42
6.5 Παροχή ατμού.... 43
7 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ.... 43
7.1 Γενικός καθαρισμός 44
7.2 Καθαρισμός και αφαίρεση λίπους από τη μονάδα απόσταξης.... 44
7.3 Προληπτική αφαλάτωση (για τις μηχανές με δοχείο νερού) 44
7.4 Συντήρηση 45

8 ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ 47
8.1 Συσκευασία 47
8.2 Μεταφορά 47
8.3 Αποθήκευση 47
9 ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ 47
10 ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ CE 47
11 ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ 48
12 ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ 49

1. LIEFERUMFANG

1 Filterträger mit 2 Ausläufen
1 Zweitassensieb
1 Eintassensieb
1 Blindsieb
1 Messlöffel
1 Tamper
1 Bedienungsanleitung
1 Reinigungspinsel

2. ALLGEMEINE HINWEISE

2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

- Sicherstellen, dass die Gerätespannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Anschluss der Maschine nur gemäß den in Kapitel 4 aufgeführten Hinweisen durchführen.
- Maschine nur an eine geerdete Steckdose anschließen und nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen.
- Netzkabel nicht rollen oder knicken.
- Kein Verlängerungskabel und keine Mehrfachsteckdose verwenden.
- Maschine auf eine stabile und waagerechte Fläche stellen. Um eine waagerechte Aufstellung zu gewährleisten ggf. höhenverstellbare Gerätefüße anpassen.
- Maschine nicht auf heiße Flächen stellen.
- Die Maschine nicht ins Wasser tauchen, unter fließendes Wasser halten oder mit feuchten Händen bedienen.
- Maschine nur von handlungsfähigen Erwachsenen bedienen lassen.
- Maschine ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Nicht im Freien betreiben, äußeren Witterungseinflüssen oder Gefriertemperaturen aussetzen.
- Verpackung außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Nur Original-Ersatzteile verwenden.
- Maschine nicht mit kohlensäurehaltigem Wasser, sondern nur mit weichem Trinkwasser (bis 4° dH =Grad deutscher Härte) betreiben.
- Maschine nicht ohne Wasser betreiben.

Bestehen Unklarheiten oder sollten weitere Informationen erforderlich sein, bitten wir Sie, sich vor Inbetriebnahme der Maschine mit Ihrem autorisierten ECM Manufacture-Fachhändler oder unserem Zentralkundendienst in Verbindung zu setzen.

Unsere Geräte entsprechen den gültigen Sicherheitsbestimmungen.
Reparaturen oder Austausch einzelner Komponenten dürfen ausschließlich von unserem Zentralkundendienst in Neckargemünd / Heidelberg oder von autorisierten ECM Manufacture Service-Stellen durchgeführt werden.

Bei Nichtbeachtung übernehmen wir keinerlei Haftung und sind auch nicht regresspflichtig.
Autorisierte Service-Stellen außerhalb Europas können Sie bei uns erfragen.

Setzen Sie gegebenenfalls einen Wasserfilter / Wasserenthärter ein. Sollte dies nicht ausreichen, um eine Wasserhärte von bis 4° dH zu erreichen, ist zum Schutz der Maschine vor Kalkschäden auch eine vorbeugende, periodische Entkalkung möglich. Setzen Sie sich **vor** einer solchen Maßnahme mit Ihrem Fachhändler in Verbindung. Beachten Sie unbedingt unsere Entkalkungsanleitung (Seite 12) und schützen Sie so Ihre Maschine vor teuren Reparaturmaßnahmen.
Eine bereits verkalkte Maschine ist ausschließlich durch Fachpersonal bzw. den ECM-Zentralkundendienst zu entkalken, da hierzu eine eventuelle Teildemontage des Kessels und der

ⓘ	Verrohrung notwendig ist, um eine Verstopfung des gesamten Systems durch Kalkrückstände (Kalkbrocken) zu verhindern. Bei einer zu späten Entkalkung können erhebliche Schäden an der Maschine entstehen.

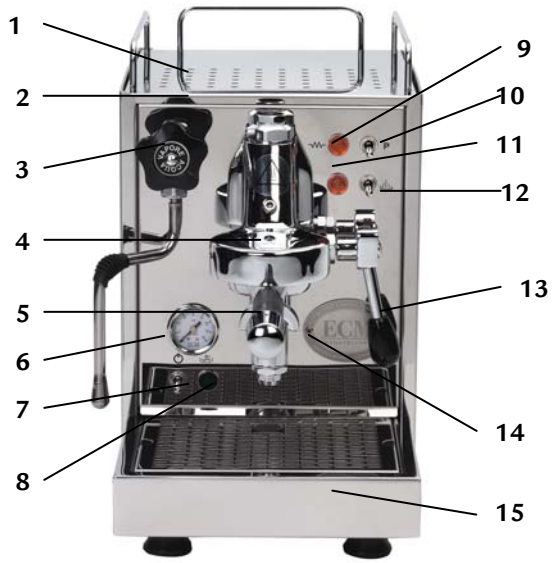
2.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die CLASSIKA darf nur für die Kaffeezubereitung, Heißwasser- und Dampfentnahme verwendet werden. Sie ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.
Jegliche Benutzung für andere Zwecke ist seitens des Herstellers untersagt und zu unterlassen. Für Schäden, die auf nicht sachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, übernehmen wir keinerlei Haftung und sind auch nicht regresspflichtig.

ⓘ	Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und nicht in folgenden Bereichen vorgesehen: • Küchen in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen; • Landwirtschaftlichen Betrieben; • Hotels, Motels oder anderen Unterkünften; • Unterkünften mit Frühstücksangebot.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Geräteteile



1. Tassenablageblech, abnehmbar
2. Frischwasserbehälter (unter Tassenablageblech)
3. Griff Dampfventil mit Dampfrohrwasserrohr
4. Brühgruppe
5. Filterträger
6. Pumpendruckmanometer
7. Ein- und Ausschalter
8. Kontroll-Lampe Ein/Aus grün und Anzeige Wassermangel im Frischwasserbehälter
9. Kontroll-Lampe Heizung orange
10. Schalter Pumpe/Heißwasser
11. Kontroll-Lampe Dampf orange
12. Schalter Dampf
13. Brühgruppen-Bedienhebel
14. Kaffeeauslauf
15. Wasserauffangschale

⚠	**Vorsicht!** Verletzungsgefahr: Folgende Geräteteile sind heiß oder können es werden: • Bereich des Drehknopfes für Dampfentnahme und Heißwasserentnahme • Dampf-/ Heißwasserrohr • Brühgruppe • Siebträger • Gehäuse: Oberseite und Seitenteile

3.2 Technische Daten

Spannung / Volt:	230 V (andere Spannungsarten auf Anfrage)
Leistung / Watt:	1.200 W
Wasserbehälter:	ca. 2,8 Liter
Abmessungen:	B x T x H / 250 mm x 447 mm x 393 mm
Abmessungen mit Filterträger:	B x T x H / 250 mm x 555 mm x 393 mm
Gewicht:	18,5 kg

4. INSTALLATION DER MASCHINE

4.1 Vorbereitungen zur Installation

- Maschine auf eine stabile und waagerechte Fläche stellen. Um eine waagerechte Aufstellung zu gewährleisten ggf. höhenverstellbare Gerätefüße anpassen.
- Maschine nicht auf heiße Flächen stellen.

4.2 Stromanschluss

- Sicherstellen, dass die Gerätespannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Maschine nur an eine geerdete Steckdose anschließen und nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen.
- Netzkabel nicht rollen oder knicken.
- Kein Verlängerungskabel und keine Mehrfachsteckdose verwenden.

5. ERSTINBETRIEBNAHME

5.1 Erstinbetriebnahme

Lesen Sie vor Inbetriebnahme der Maschine die Bedienungsanleitung sorgfältig und vollständig durch.

Vor der Inbetriebnahme überprüfen, dass
- das Dampf-/Heißwasserventil geschlossen ist.
- die Maschine ausgeschaltet ist. (Der Metallkippschalter steht in unterer Position.)
- der Stecker nicht in die Steckdose eingesteckt ist.
- die Wasserauffangschale richtig eingesetzt ist.

Beginnen Sie jetzt mit der Inbetriebnahme Ihrer Maschine:

1. Nehmen Sie das Tassenablageblech ab.
2. Dann den Wassertank mit kalkarmem Frischwasser befüllen und die Tassenablage wieder aufsetzen.
3. Den Stecker in die Steckdose einstecken und den Ein- und Ausschalter nach oben stellen. Jetzt ist die Maschine eingeschaltet.

Wichtig!
Befüllen Sie den Kessel gleich bei der Inbetriebnahme.

4. Halten Sie ein Gefäß (z. B. Milchkännchen) unter das Dampf- bzw. Heißwasserventil. **Das Dampfventil gegen den Uhrzeigersinn aufdrehen und den Schalter Pumpe/Heißwasser nach oben stellen. Ein Pumpengeräusch sollte zu hören sein. Die Maschine befüllt nun den Kessel mit Wasser. Bei der Erstinbetriebnahme kann es etwas länger dauern, bis Wasser aus dem Dampfhahn herausläuft. Lassen Sie etwa 600 ml Wasser herauslaufen. Dadurch wird der Kessel gespült und mit Frischwasser gefüllt. Bei täglichem Gebrauch erneuern Sie somit den Kesselinhalt.** Schalten Sie den Schalter Pumpe/Heißwasser aus (Stellung nach unten) und drehen Sie das Dampf-/Heißwasserventil wieder zu.
5. Entnehmen Sie nun Wasser über die Brühgruppe, indem Sie den Brühgruppen-Bedienhebel waagerecht nach oben stellen. Anschließend wieder nach unten stellen.
6. Das Gerät heizt nun auf, die Kontrolllampe Heizung (orange) leuchtet.
7. Wenn die optimale Temperatur von ca. 110-120 °C im Kessel erreicht ist, schaltet sich die Heizung automatisch ab und die Kontrolllampe Heizung erlischt. Das Pumpendruckmanometer kann in der Aufheizphase ausschlagen, dies ist allerdings nicht von Bedeutung.
8. Spannen Sie nun den leeren Filterträger in die Brühgruppe ein, damit Sieb und Filterträger vorgewärmt werden. Sie können diesen Prozess beschleunigen, indem Sie Wasser über die Brühgruppe entnehmen.

9. Da für die Erstbefüllung des Kessels besonders viel Wasser benötigt wird, muss der Wasserbehälter anschließend wieder mit Wasser befüllt werden.
10. Die Maschine ist jetzt betriebsbereit. Stellen Sie die Tassen auf das Tassenablageblech, damit diese immer vorgewärmt sind. Der Kaffeegenuss kann beginnen.

6. BETRIEB DER MASCHINE

6.1 Vorbereitung der Maschine

Die ausgeschaltete Maschine wird wie folgt in Betrieb genommen:
1. Überprüfen Sie, ob genug Wasser im Wasserbehälter ist.
2. Kontrollieren Sie, dass sich die Schalter Pumpe/ Heißwasser und Dampf in der unteren Stellung befinden, der Ein-/Ausschalter nach unten steht und das Dampf-/Heißwasserventil geschlossen ist.
3. Schalten Sie jetzt die Maschine ein (Ein- und Ausschalter nach oben).
4. Die Aufheizzeit dauert in der Regel je nach Umgebungstemperatur ca. 10 Minuten. Dabei kann das Pumpendruckmanometer ausschlagen, dies ist aber bedeutungslos.
5. Die Maschine ist betriebsbereit, wenn die orange Kontroll-Lampe erlischt.
6. Vor der ersten Kaffee-Zubereitung kurz den Brühgruppen-Bedienhebel mit eingespanntem Filterträger ganz nach oben stellen und etwas heißes Wasser durchlaufen lassen. Dadurch wird der Filterträger optimal erwärmt.

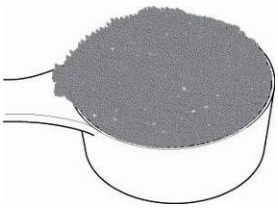
ⓘ	Der Filterträger sollte am besten in der Brühgruppe eingespannt bleiben, damit er immer warm bleibt.

6.2. Manuelle Einstellung des Brühdrucks

Durch Drehen der Verstellschraube unter dem Tassenablagedeckel kann der Brühdruck von Ihnen selbst bestimmt, eingestellt oder verändert werden. Der Brühdruck kann hierbei auf einen Wert zwischen ca. 8,5 und 12 bar festgelegt werden.
Zur Einstellung des Brühdrucks gehen Sie wie folgt vor:

1. Entfernen Sie die Tassenablage.
2. Spannen Sie den Siebträger mit dem Blindsieb (Siebeinsatz ohne Löcher) in die Brühgruppe.
3. Betätigen Sie den Brühhebel und lesen Sie den Brühdruck am Pumpenmanometer ab.
4. Stellen Sie den Brühdruck durch Drehen der Verstellschraube mithilfe einer Münze oder einem flachen Schraubenzieher auf den gewünschten Wert. Durch Drehen der Schraube gegen den Uhrzeigersinn wird der Brühdruck niedriger, durch Drehen im Uhrzeigersinn höher.
5. Den eingestellten Brühdruck können Sie am Pumpenmanometer ablesen.
6. Nun ist die Maschine wieder betriebsbereit.

6.3 Zubereitung von Kaffee



Verwenden Sie bitte den Filterträger und das entsprechende kleinere Sieb (Eintassensieb) für die Zubereitung einer Tasse und das große Sieb (Zweitassensieb) für die Zubereitung von zwei Tassen.
Es ist wichtig, dass das jeweilige Sieb fest in den Filterträger eingesetzt ist.
Befüllen Sie das jeweilige Sieb mit Kaffeemehl mit der richtigen Mahlung für Espresso bzw. Café Crème. **Ein gestrichener Messlöffel (ca. 7 g) pro Tasse. Bitte überfüllen Sie den Messlöffel nicht, wie abgebildet!**
Jetzt drücken Sie das Kaffeemehl mit dem mitgelieferten Tamper leicht an.
Den Siebträger fest in die Gruppe einsetzen.
Mit dem Anpressen des Kaffeemehls können Sie variieren: Bei einer groben Mahlung fester und bei einer feinen Mahlung schwächer anpressen.
Ein optimales Kaffee-Ergebnis ist nur mit frisch gemahlenem Kaffee möglich. Hierzu sollten Sie eine Profi-Mühle verwenden. In unserem Sortiment finden Sie einige professionelle Mühlen in kompakter Form.
Stellen Sie die Tasse unter den Kaffeeauslauf (bei Zubereitung von zwei Tassen jeweils eine Tasse unter jeden Kaffeeauslauf).

Jetzt stellen Sie den Brühgruppen-Bedienhebel nach oben und die Kaffeezubereitung beginnt. Das Pumpendruckmanometer zeigt den unter Pkt. 6.2 eingestellten Brühdruck in bar an. Das Frischwasser aus dem Expansionsventil wird während der Kaffeezubereitung über den Wassertankadapter zurückgeleitet. Wenn die Tasse gefüllt ist, muss der Brühgruppen-Bedienhebel wieder nach unten gestellt werden. Aus der unteren Öffnung des Brühgruppenzylinders entladen sich Restdruck/Restwasser in die Wasserauffangschale.

	Wichtig Erst mit dem richtigen / feinen Mahlgrad und dem richtigen anpressen des Kaffee steigt das Pumpenmanometer.

Wird der Brühgruppen-Bedienhebel nach der Kaffeezubereitung nicht ganz nach unten gestellt, spritzen bei Herausnahme des Siebträgers aus der Kaffeebrühgruppe Heißwasser und Kaffeesud. Dies kann zu Verletzungen führen.

6.4 Heißwasserentnahme

Halten Sie ein geeignetes Gefäß (mit wärmeisoliertem Haltegriff) unter das Dampfrohr/Wasserrohr. Jetzt können Sie bei betätigen des Schalters Pumpe/Heißwasser über das Dampf-/Heißwasserventil Heißwasser entnehmen.

6.5 Dampfentnahme

Die CLASSIKA ermöglicht die Erzeugung von Dampf zum Erhitzen oder Aufschäumen von Flüssigkeiten, wie z.B. Milch oder Glühwein. Beachten Sie deshalb die untenstehenden Punkte, damit die Milch nicht durch zu lange Dampfentnahme zum Kochen gebracht wird, da sonst kein Milchschaum mehr möglich ist. Wenn Sie Cappuccino oder Michkaffee zubereiten möchten, bereiten Sie erst den Kaffee zu und schalten Sie die Maschine **anschließend** auf Dampferzeugung um. Zur druckvollen Dampfentnahme muss das Wasser im Kessel weit über 100 °C erhitzt werden.

	Wichtig Schalten Sie den Schalter Dampf ein, indem Sie ihn nach oben kippen. Dabei kann das Pumpendruckmanometer ausschlagen, dies ist aber bedeutungslos.

Öffnen Sie den Dampfhahn für ca. 5 Sekunden, **damit das Heißwasservolumen sinkt und somit ein größeres Dampfvolumen entstehen kann. Wiederholen Sie diesen Vorgang zweimal mit Zeitinterwallen von ca. 20 Sekunden**.
Tauchen Sie die Dampfdüse (sie befindet sich am Endstück des Dampfrohres) in die Flüssigkeit ein. Jetzt den Dampfhahn wieder öffnen.
Die Flüssigkeit erwärmen und/oder aufschäumen.

	Halten Sie die Düse immer unter der Oberfläche der Flüssigkeit, damit es nicht zu Spritzern kommt **(Verletzungsgefahr)**.

Schalten Sie die Dampffunktion anschließend wieder aus.

	Hinweis Nach dem Aufschäumen oder Erhitzen kurz Dampf in die Wasserauffangschale ablassen, um ein Verkleben der Öffnungen in der Dampfdüse zu vermeiden. Die Dampfdüse und das Dampfrohr nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch reinigen, damit eventuelle Flüssigkeitsrückstände sofort beseitigt werden und nicht verhärten.

	Achtung Bei der Reinigung ist Hautkontakt mit dem Dampfrohr unbedingt zu vermeiden **(Verletzungsgefahr)**.

	Wichtig Nach dem Milchaufschäumen müssen Sie den Kessel mit Wasser neu befüllen.

Drehen Sie das Dampf-/Heißwasserventil gegen den Uhrzeigersinn leicht auf und stellen Sie dann den Schalter Pumpe/Heißwasser nach oben. Ein Pumpengeräusch sollte zu hören sein. Die Maschine befüllt nun den Kessel mit Wasser. Sie sollten einen großen Behälter verwenden, in den Sie den Dampf und das Heißwasser ablassen. Entnehmen Sie solange Dampf und Heißwasser, bis Sie einen Wasserstrahl erkennen können. Danach drehen Sie das Ventil zu und schalten den Schalter Pumpe/Heißwasser wieder aus, indem Sie ihn nach unten kippen.
Somit haben Sie die Temperatur im Kessel gesenkt und können wieder mit der Kaffeezubereitung beginnen.

7. REINIGUNG UND WARTUNG

Eine regelmäßige und sorgfältige Pflege ist für die Leistung, Lebensdauer und Betriebssicherheit Ihrer Maschine sehr wichtig.

	Vorsicht! Vor der Reinigung die Maschine immer ausschalten (Netzschalter in unterer Position), den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen (mindestens 30 Minuten).

7.1 Allgemeine Reinigung

Tägliche Reinigung:
Reinigen Sie Filterträger, Siebe, Wasserbehälter, Wasserauffangschale, Tropfblech der Wasserauffangschale, Messlöffel und Tamper täglich mit warmem Wasser und/oder einem lebensmittelechten Spülmittel.
Säubern Sie das Duschensieb und die Gruppendichtung im unteren Bereich der Kaffeebrühgruppe von sichtbarer Verschmutzung ohne diese Teile zu entnehmen.

Reinigung je nach Erfordernis:
Reinigen Sie Dampf-/ Heißwasserventil nach jedem Gebrauch.
Säubern Sie das Außengehäuse bei abgeschalteter und abgekühlter Maschine.

	Zur Reinigung ein weiches angefeuchtetes Tuch verwenden. Auf keinen Fall Scheuermittel oder chlorhaltiges Reinigungsmittel einsetzen!

Entleeren Sie die Wasserauffangschale rechtzeitig. Warten Sie nicht bis diese randvoll ist.

7.2 Reinigung und Entfettung der Brühgruppe

Reinigung und Entfettung der Brühgruppe:
Gruppenreiniger in Pulver- oder Tablettenform zur bequemen Reinigung und Entfettung der Brühgruppe ist bei uns erhältlich. Die Gruppenreinigung mit unseren Reinigungstabletten kann wöchentlich durchgeführt werden.
Die Reinigung erfolgt mittels dem im Lieferumfang enthaltenen Blindsieb wie folgt:

1. Heizen Sie die Maschine auf.
2. Setzen Sie das Blindsieb in den Filterträger.
3. Befüllen Sie das Blindsieb mit ½ Beutel Gruppenreinigungspulver bzw. legen Sie eine Tablette ein.
4. Setzen Sie den Filterträger ein.
5. Betätigen Sie den Brühgruppen-Bedienhebel, damit sich das Blindsieb mit Wasser befüllt.
6. Lassen Sie den Reiniger einwirken, indem Sie den Brühgruppen-Bedienhebel nicht ganz nach unten legen, sondern nur bis zur Hälfte.
7. Nach ca. 20 Sekunden den Hebel ganz nach unten drücken, so werden aus dem Zylinder unter der Brühgruppe das Fett bzw. die Öle abgelassen.
8. Wiederholen Sie die Punkte 5-7 mehrmals, bis aus dem Zylinder der Brühgruppe wieder klares Wasser ausläuft.
9. Filterträger mit Blindsieb entnehmen, mit frischem Wasser ausspülen, anschließend wieder einsetzen.
10. Betätigen Sie den Brühgruppen-Bedienhebel für ca. 40 Sekunden, dann wieder ganz nach unten drücken.
11. Entnehmen Sie den Filterträger und wiederholen Sie Punkt 10. Danach ist die Brühgruppe wieder einsatzbereit.

	Vorsicht! Während der Reinigung mithilfe des Blindsiebs kann es zu heißen Wasserspritzern kommen.

7.3 Vorbeugende Entkalkung

Zur Vorbeugung einer starken Verkalkung empfehlen wir Ihnen, die Maschine regelmäßig unter Berücksichtigung des Härtegrades Ihres Wassers zu entkalken, um teure Reparaturen zu vermeiden. Hierbei ist die Verwendung schonender Entkalkungsmittel wichtig, die kein Metall angreifen. Sie können ein perfekt auf die Maschine abgestimmtes Entkalkungsmittel in Pulverform bei uns beziehen. Einfach den Wasserbehälter mit Frischwasser befüllen und einen Beutel unseres Entkalkungspulvers darin auflösen. Bitte wie folgt vorgehen:

1. Entkalkungsmittel nach Vorschrift (siehe oben) mit Wasser mischen und in den Wasserbehälter geben. Gerät einschalten.
2. Entnehmen Sie über das Dampfrohr/Heißwasserrohr und die Brühgruppe insgesamt mindestens 1000 ml Wasser, damit der Kesselinhalt mit dem Entkalkungsmittel befüllt wird. Lassen Sie anschließend die Maschine kurz aufheizen.
3. Filterträger mit Blindsieb in die Brühgruppe einsetzen und den Brühgruppen-Bedienhebel dreimal für ca. 20 Sekunden betätigen. Danach immer wieder ganz nach unten drücken. Dadurch werden die Gruppe und das Expansionsventil entkalkt.
4. Anschließend das Entkalkungsmittel **ca. ½ Stunde** einwirken lassen.
5. Restliches Entkalkungsmittel durch Betätigung des Brühgruppen-Bedienhebels durch die Gruppe und dann auch über das Dampf-/Heißwasserventil (Betätigung des Schalters Pumpe/Heißwasser) laufen lassen.
6. Nun das Gerät ausschalten, den Wassertank entnehmen und reinigen und mit Frischwasser befüllen.
7. Gerät einschalten und ca 1000 ml Wasser über die Gruppe und Dampf-/Heißwasserventil (Schalter Pumpe/Heißwasser) entnehmen.
8. Diesen Vorgang sollten Sie ca. viermal durchführen, um sicher zu stellen, dass kein Entkalkungsmittel im Kessel zurückbleibt.
9. Brühgruppen-Bedienhebel dreimal für ca. 20 Sekunden betätigen. Danach immer wieder ganz nach unten drücken. Dadurch wird das Expansionsventil gespült. **Anschließend Blindsieb aus dem Filterträger nehmen.**

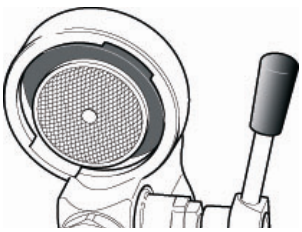
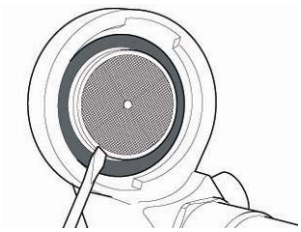
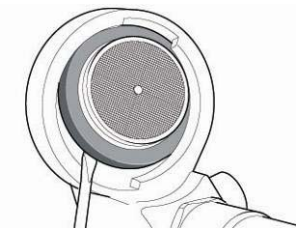
ⓘ	**Wichtig!** Diese Anleitung dient nur der vorbeugenden Entkalkung. Bei einer bereits verkalkten Maschine bitte keine Entkalkung selbst durchführen bitte nur von einer Service-Werkstatt. Die nicht völlig aufgelösten Kalkteile könnten beim Spülvorgang verschiedene Teile des Gerätes wie Ventile, Manometer usw. verstopfen, was zu einer Beschädigung Ihrer Espressomaschine führen würde. In einem solchen Fall wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler bzw. unseren Zentralkundendienst, damit eine fachgerechte Entkalkung mit eventuell notwendiger Teildemontage von Kessel und Verrohrung durchgeführt wird. Personen- oder Sachschäden, die durch Kalkablagerungen in und am Gerät verursacht werden, fallen nicht unter die Herstellerhaftung. Ebenfalls erlischt hier die Gerätegarantie. Reparatur-Einsendungen an unseren Zentralkundendienst werden ausschließlich nach vorhergehender technischer Beratung und schriftlicher Bestätigung angenommen. Bitte keine losen Teile wie z. B. Filterträger und Wasserauffangschale beilegen.

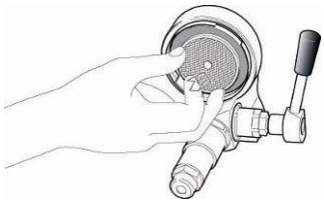
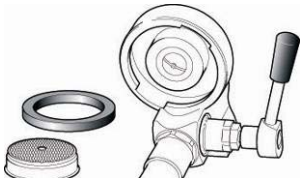
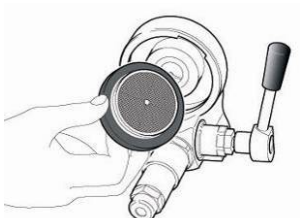
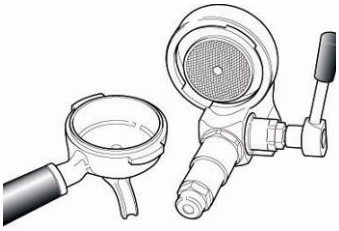
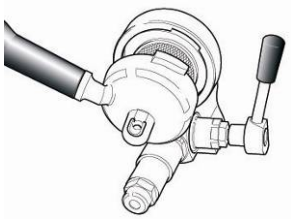
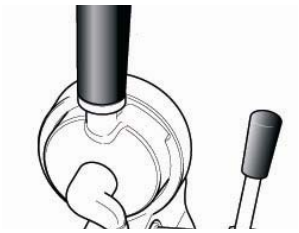
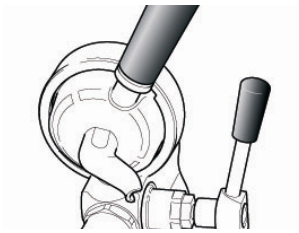
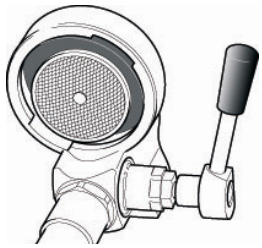
7.4 Kleine technische Servicearbeiten

Austausch der Gruppendichtung (Gruppendichtung (Art.-Nr. C449900229) und Duschensieb (Art.-Nr. C519900103) sind gleichzeitig auszuwechseln.)

1. Maschine abschalten (den Metall-Kippschalter nach unten stellen) und den Netzstecker ziehen
2. Dampf-/Heißwasserhahn aufdrehen und allen Dampf ablassen. Anschließend zudrehen.
3. Maschine auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Im Folgenden wird die weitere Vorgehensweise dargestellt (siehe Abbildungen):

1.	2.	3.
Brühgruppe zu Beginn	Flachschraubenzieher wird am Duschensieb angesetzt, um diese und die Dichtung auszuhebeln	Duschensieb und Dichtung sind jetzt fast herausgehebelt
		

4. Duschensieb und Dichtung aus der Brühgruppe entnehmen 	5. Jetzt die neuen Teile vorbereiten (die abgerundete Seite der Gruppendichtung mit ECM-Aufdruck nach oben zu Brühguppe) 	6. Gruppe mit Bürste reinigen. Duschensieb fest in die Dichtung einpassen 
7. Mit der Hand das Duschensieb mit der Dichtung einsetzen 	8. Filterträger ohne Sieb nehmen 	9. Die Einhebelung zur richtigen Befestigung beginnt 
10. Solange hebeln bis Duschensieb mit der Dichtung richtig sitzt 	11. Jetzt kann der Filterträger mit Sieb problemlos fest eingesetzt werden 	12. Die Brühgruppe ist wieder einsatzbereit 

Die Maschine wieder, wie auf Seite 9 dieser Bedienungsanleitung beschrieben, in Betrieb nehmen.

Die Dampfauslaufdüse ist verstopft
Die Löcher der Dampfdüse vorsichtig mit einer Nadel oder Büroklammer säubern.
Das Endstück des Dampfrohres kann hierzu auch abgeschraubt werden.

	Wichtig! Die kleine Dichtung zwischen Düse und Gewinde nicht verlieren! (Art.-Nr.: P6002.1)

Die Düse anschließend wieder anschrauben.

8. TRANSPORT UND LAGERUNG

8.1 Verpackung

Die CLASSIKA wird in einem Karton durch eine Kunststoffhülle und Schaumstoffplatten geschützt geliefert.

	Vorsicht! Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
	Wichtig! Verpackungsmaterial für eventuellen Transport unbedingt aufbewahren.

8.2 Transport

- Gerät ausschließlich aufrecht, wenn möglich auf Palette, transportieren.
- Gerät in Verpackung nicht kippen oder auf den Kopf stellen.
- Maximal drei Verpackungseinheiten übereinander stapeln.
- Keine anderweitigen schweren Gegenstände auf die Verpackung stapeln.

8.3 Lagerung

- Maschine ordnungsgemäß verpackt in trockener Umgebung lagern.
- Höchstens drei Verpackungseinheiten übereinander lagern.
- Keine anderweitigen schweren Gegenstände auf die Verpackung stapeln.

9. ENTSORGUNG

WEEE Reg.-Nr.: DE69510123

Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie 2002/96/EG und ist laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) registriert.

10. CE-KONFORMITÄT

CE Konformität

Dieses Produkt entspricht folgenden Richtlinien für

Maschine:	2006/42/EC
Niederspannung:	2006/95/EC
EMC:	2004/108/EC
PED:	97/23/EC
EN-Normen:	EN 292-1, EN 292-2, EN 60335-1, EN 60335-2-15 oder EN 60335-2-75, EN 55014, EN 61000-3, EN 61000-4, ENV 50141, EN 55104

11. RATSCHLÄGE UND PROBLEMLÖSUNGEN

Problem	**Mögliche Ursache**	**Behebungsvorschläge**
Wenig oder keine Crema auf dem Kaffee	Mahlung zu grob	Der Kaffee feiner mahlen, Kaffeemehl fester anpressen, Brühdruck reduzieren
	Kaffeemischung zu alt	Frischen Kaffee verwenden
	Zuviel Chlor im Wasser	Chlorfilter einsetzen
	Zu wenig Kaffeemehl	Die richtige Kaffeemenge verwenden: Ca. 7 g pro Tasse
	Duschsieb verschmutzt	Gruppenreinigung durchführen
Kaffee “tröpfelt” nur	Mahlung zu fein	Mahlung gröber stellen, Kaffeemehl nur leicht anpressen, Brühdruck erhöhen
	Zuviel Kaffeemehl	Ca. 7 g pro Tasse verwenden
Wenig “Körper”	Grobe Mahlung	Mahlung feiner stellen
	Alter Kaffee	Frischen Kaffee nehmen
	Zu wenig Kaffeemehl	Ca. 7 g pro Tasse verwenden
	Duschensieb verschmutzt	Duschensieb reinigen
Schaum statt Crema	Ungeeigneter Kaffee	Andere Mischung einsetzen
	Mahlgrad der Mühle nicht passend für die verwendete Kaffeemischung	Mühle neu einstellen (Beim Wechseln der Kaffeemischung Mahlgrad verändern notwendig)

Problem	Mögliche Ursache	Behebungsvorschläge
Die Maschine ist eingeschaltet, aber nimmt den Betrieb nicht auf.	Wasser wurde nachgefüllt, grüne Kontrollleuchte ist aus	Gerät aus- und einschalten Kontrollieren, ob der Schwimmer im Wassertank in der richtigen Position sitzt. (Die Seite des Schwimmers mit dem Magnetpunkt sollte zur Innenseite der Maschine zeigen. Der Schwimmer selbst sollte mit dem Magnetpunkt nach oben eingesetzt sein.)
	Wassertank nicht richtig eingesetzt	Wassertank richtig einsetzen
Siebträger/ Brühgruppe tropft	Siebträger nicht richtig eingesetzt	Siebträger richtig einsetzen
	Gruppendichtung defekt	Gruppendichtung und Duschensieb tauschen

Das Gerät wird über einen längeren Zeitraum nicht benutzt. Wir empfehlen:
- eine Gruppenreinigung durchzuführen (genaue Anleitung Seite 11). Den Filterträger danach nicht mehr in die Gruppe einspannen.

Ratschläge, zur richtigen Milchaufschäumung

- Verwenden Sie, wenn möglich, frische kalte Milch mit 3,5 % Fettgehalt. Auch H-Milch ist bestens geeignet.
- Verwenden Sie einen Krug (am Besten aus Metall) mit einem Volumen von mindestens 0,5 Liter. Dieser Behälter sollte nicht zu breit sein.
- Schwenken Sie das Dampfrohr über die Auffangschale.
- Öffnen Sie den Dampfhahn durch kurzes gedrücktes halten für ca. 5 Sekunden.
- Halten Sie den nicht ganz bis zur Hälfte mit Milch gefüllten Krug unter das Dampfrohr und tauchen Sie dieses in der Mitte des Kruges bis unter die Oberfläche der Milch ein.
- Jetzt das Kippventil leicht öffnen. Der Dampf strömt in die Milch.
- Den Krug stillhalten.
- Nach kurzer Zeit bemerkt man einen Sog im Krug. Die Schäumung setzt ein. Den Krug mit Ansteigen der Milch nach unten ziehen. Die Dampfdüse muss immer unter der Oberfläche der schäumenden Milch bleiben.
- Sobald die gewünschte Menge erreicht ist, die Dampfdüse kurz ganz in den Krug eintauchen und den Dampfhahn wieder zudrehen.
- Milchproteine „schäumen“ bis ca. 77 °C. Ist dieser Temperaturpunkt überschritten, schäumt die Milch nicht mehr.
- Ratschlag: Wenn die Milchaufschäumung beendet ist, den Krug ein klein wenig schütteln, damit die eventuell im Schaum vorhandenen großen Milchblasen an die Oberfläche kommen und der Schaum kompakt wird.
- Nach dem Aufschäumen kurz Dampf in die Wasserauffangschale ablassen, um ein Verkleben der Öffnungen in der Dampfdüse zu vermeiden.

Arbeitsschritte, um einen Cappuccino zuzubereiten:

1. Eine Portion Espresso in einer Cappuccino-Tasse zubereiten.
2. In einem getrennten Behälter Milch aufschäumen.
3. Den Espresso mit der aufgeschäumten Milch bis zum Tassenrand aufgießen. Darauf achten, dass die geschäumte Milch nicht in die Tasse gegossen wird, sondern vielmehr auf den Espresso **geschüttelt** wird. Notfalls kann man den Milchschaum auch mit einem Löffel auf den Kaffee „ziehen“ (aus den Milchkrug in die Tasse „schaufeln“).

12. EMPFOHLENES ZUBEHÖR

- Blindsieb zur Gruppenreinigung (im Lieferumfang enthalten)
- Reinigungssmittel zur Gruppenreinigung mit Blindsieb (im Fachhandel und bei uns erhältlich) (Art.-Nr. PAV9001034 oder Art.-Nr. 89450)
- Entkalkungspulver zur regelmäßigen, vorbeugenden Entkalkung Ihrer Maschine (im Fachhandel und bei uns erhältlich) (Art.-Nr. PAV9001040)

Für ein perfektes Kaffee-Ergebnis benötigt man außer dem richtigen Kaffee eine gute Espressomaschine und Mühle. Mit unseren professionellen Espressomaschinen und Mühlen haben Sie die beste Voraussetzung, dieses Ergebnis zu erzielen.
Mit der Kaffeesudschublade komplettieren Sie Ihre Espressomaschine und Mühle zu einem perfekten Set.

Mühle Casa

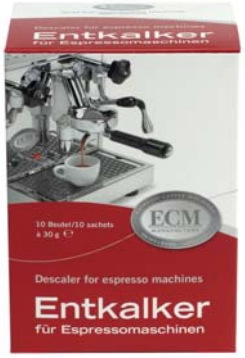
Mühle Casa Speciale

Kaffee-Sudschublade

Tamper, plan oder konvex

Filterträger Gran Crema

Gruppenreinigungs-tabletten



Entkalker

Gruppenreiniger

Tamper-Station

1 PRODUCT DELIVERY

1 filter holder 2 spouts
1 filter 1 cup
1 filter 2 cups
1 blind filter
1 measuring-spoon
1 coffee tamper
1 instruction manual
1 cleaning brush

2 GENERAL ADVICE

2.1 General safety notes

- Make sure that the local main supply voltage corresponds to the information given on the type plate on the front panel of the espresso machine.
- Carry out the installation of the machine according to the instruction in chapter 4.
- Plug the machine only into a grounded socket only and do not leave it unattended.
- Do not roll or bend the power cord.
- Do not use an extension cord/ do not use a multiple socket.
- Place the machine on an even and stable surface. You can regulate the height by adjusting the feet of the machine.
- Never place the machine on hot surfaces.
- Never immerse the machine into water; do not operate the machine with wet hands
- The machine should only be used by experienced adult persons.
- The machine is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not expose the machine to imclement weather (frost, snow, rain) and do not use it outdoors.
- Keep the packing out of reach of children.
- Only use original spare parts.
- Do not operate the machine with carbonated water, but with soft potable water.
- Do not operate the machine without water.

If you have any further questions or if you require any further information, please contact your specialised dealer before starting up the espresso coffee machine.
Our machines comply with the relevant safety regulations.

Any repairs or change of single components must be carried out by an authorised specialty dealer.
In case of non-observance the manufacturer does not assume liability and is not liable for recourse.
Ask for authorised service points outside Europe. See page 1 for your specialised dealer's contact details.

Important
When necessary, make use of a water softener / water filter cartridge in order to reach an adequate hardness degree. If these measures are insufficient, a prophylactic descaling of the machine may be necessary. Contact your specialised dealer **before** undertaking this measure. Follow our descaling instructions (see page 22). This will protect your machine against expensive repairs.

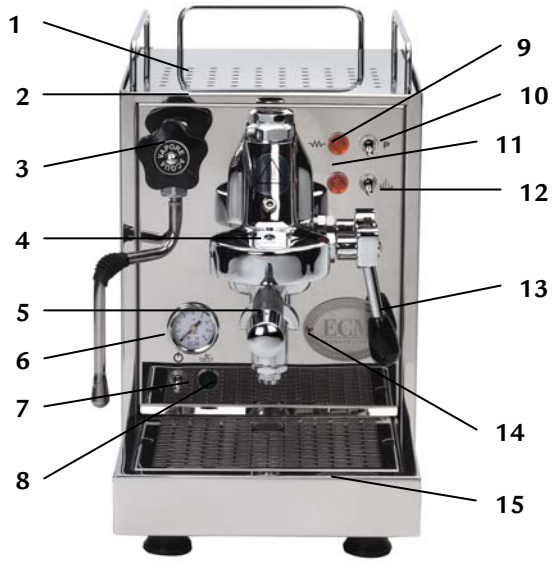
An already calcified machine may only be descaled by your specialised dealer because a partial disassembly of the boiler and the tubing may be necessary to prevent the system from being blocked by lime residues. A late descaling can cause substantial damage to the machine.

2.2 Proper use

The CLASSIKA has to be used for the preparation of coffee, hot water and steam only. The machine is not intended for commercial use.
Use of the machine other than for the above mentioned purpose is strictly forbidden. The manufacturer cannot be held responsible for damages due to unsuitable use of the machine and is not liable for recourse.

3 MACHINE DESCRIPTION

3.1 Machine parts



1 Cup heater, detachable
2 Fresh water tank (under the cup heater)
3 Steam/ hot water dispenser
4 Brew group
5 Filter holder
6 Pump pressure gauge
7 Power switch
8 Green control lamp to indicate On/Off mode and water shortage in the water tank
9 Orange control lamp for heating control
10 Switch pump/ hot water
11 Orange control lamp for steam
12 Steam switch
13 Brew group lever
14 Filter holder spout
15 Drip tray

	Caution! Danger of injury: The following parts are hot or may become hot: • area around the steam/ hot water handle • steam/ hot water tube • filter holder • brew group • body (upper part and side frames)

3.2 Technical data

Voltages:	EU: 230 V UK: 230 V New Zealand: 230 V Australia: 230 V US: 120 V Japan: 100 V
Frequency:	EU: 50 Hz UK: 50 Hz New Zealand: 50 Hz Australia: 50 Hz US: 60 Hz Japan: 50/ 60 Hz
Power:	1,200 W
Water tank:	approx. 2.8 litres
Measurements:	w x d x h / 250 mm x 447 mm x 393 mm
Measurements with filter holder:	w x d x h / 250 mm x 555 mm x 393 mm
Weight:	18.5 kg

4 MACHINE INSTALLATION

4.1 Preparation for installation

- Place the machine on an even and stable surface. You can regulate the height by adjusting the feet of the machine.
- Never place the machine on hot surfaces.

4.2 Electrical connection

- Make sure that the local main supply voltage corresponds to the information given on the type plate on the front panel of the espresso machine.
- Plug the machine into a grounded socket only and do not leave it unattended.
- Do not roll or bend the power cord.
- Do not use an extension cord/ do not use a multiple socket.

5 FIRST USE

5.1 First use

Read the instruction manual carefully before operating the machine.

Prior to starting the machine, check if:

- the steam/ hot water valve is closed.
- the machine is switched off. (Power switch in lower position.)
- the power cord is disconnected.
- the drip tray is inserted accurately.

Now you can begin to operate your machine:

1 Remove the cup heater tray.
2 Fill the water tank with fresh water, deficient in lime. Replace the cup heater tray.
3 Insert the plug into the wall socket. Turn the power switch to the upper position. The machine is now on.

Important!
Also for the first use, the boiler has to be filled.

4 Place a small container (e. g. a frothing container) under the steam/ hot water valve. **Open the steam valve by turning it anticlockwise and move the pump/ hot water switch into the upper position. You will hear a pump sound. Now the boiler fills with water. It can take a few seconds before the water comes out of the steam valve. Please release approx. 600 ml of water from the valve. This way, the boiler is flushed and filled with fresh water. This allows you to constantly renew the boiler water in daily use.** Switch off the pump/ hot water switch by moving it into the lower position and close the steam/ hot water valve.
5 Dispense water by moving the brew group lever into the upper position. Then put it back to the lower position.
6 The machine heats up and the orange control lamp for heating control will light up.
7 As soon as the optimum temperature (approx. 110-120 °C) is reached, the heating shuts off automatically and the control lamp for heating switches off. The indicator of the pump pressure gauge may move slightly during the heating-up phase.
8 Clamp the empty filter holder into the brewing group in order to preheat filter and filter holder. You can accelerate this process by dispensing water from the brew group.
9 Because a large amount of water is required for the first filling of the boiler, the water tank has to be refilled with fresh water.
10 The machine is now ready for use. Put the cups on the cup heater tray in order to preheat them. Then enjoy your coffee!

6 USE OF THE MACHINE

6.1 Preparation of the machine

The switched off machine is to be placed into operation as follows:

1 Make sure that there is sufficient water in the water tank.
2 **Make sure that the switches pump/hot water and steam are in the lower position, the power switch is in lower position and the steam/ hot water valve is closed.**
3 Turn on the machine (power switch in upper position).
4 The heating period depends on the ambient temperature and is approx. 10 minutes. The indicator of the pump pressure gauge may move slightly during the heating-up phase.
5 The machine is ready for use as soon as the orange control lamp switches off.
6 Inser the filter holder, move the brew group lever into the upper position and dispense some hot water. This way, the filter holder will be completely heated.

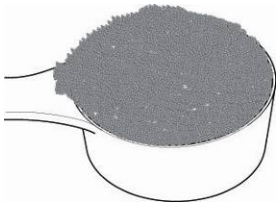
ⓘ	It is recommended to leave the filter holder in the brew group, keeping it warm for optimum coffee dispension temperature.

6.2 Manual adjustment of the brewing pressure

You can individually adjust and change the brewing pressure by turning the adjusting screw, choosing a value between approx. 8.5 and 12 bar.
To adjust the brewing pressure, proceed as follows:

1 Remove the cup warmer.
2 Place the filter holder with the blind filter (filter without holes) into the brew group
3 Operate the group lever and read the pump pressure gauge.
4 Choose the desired brewing pressure by turning the adjusting screw with a coin or a flat screwdriver. You can reduce the brewing pressure by turning the screw anti-clockwise and increase it by turning it clockwise.
5 Read the pump pressure group to see the adjusted brewing pressure.
6 Now the machine is ready for use again.

6.3 Preparing coffee



Use the filter holder with the corresponding filter (1 cup) for the preparation of 1 cup and use the big filter (2 cups) to prepare two cups.
Make sure that the filter is firmly locked into the filter holder.
Fill the ground coffee (with the respective grind for espresso or Café Crème) into the filter.
Use **1 level measuring-spoon of coffee for each cup (approx. 7 g).**
Do not overfill the measuring-spoon, as shown in the figure on the right!
Slightly compress the ground coffee with the tamper. Clamp the filter holder firmly into the brew group.
Only freshly ground coffee allows for an optimal coffee result. Therefore, use a professional coffee grinder. In our assortment you will find several professional and compact coffee grinders.
Place the cup under the spout of the filter holder (to prepare two cups, put one cup under each spout).

Move the brew group lever into the upper position. The pump pressure gauge indicates the brewing pressure as shown in point 6.2. (between 8.5-12 bar). During coffee preparation, the fresh water is channeled back over the expansion valve. When the cup is filled, move the brew group lever into the lower position.
The remaining pressure/water will be discharged into the drip tray by the lower part of the infusion cylinder.

If the group lever is not moved into the lower position properly, hot water and grounds disposal will squirt out of the brew group while taking out the filter holder. This may cause injuries.

6.4 Dispensing of hot water

Place an adequate container (with heat-insulated handle) under the steam/ hot water dispenser. You can dispense hot water by activating the pump/ hot water switch and opening the valve.

6.5 Dispensing of steam

The CLASSIKA makes it possible to generate large amounts of steam in order to heat or froth beverages, e.g. milk or punch.
Please follow the instructions below. Do not bring the milk to a boil, otherwise frothing milk will not be possible. For cappuccino and white coffee preparation, first brew the coffee and **then** start steam dispensing.
For high-pressure steam dispensing, the water in the boiler has to be heated to more than 100 °C.

Important!
Activate the steam switch by moving it into the upper position. The indicator of the pump pressure gauge may move slightly.

Open the steam valve for approx. 5 seconds **in order to reduce the boilers water capacity and generate a larger steam volume. Repeat this process twice in intervals of 20 seconds.**
Immerse the steam nozzle at the end of the steam dispenser into the liquid. Now re-open the steam dispenser and heat or froth the liquid.

Always keep the steam nozzle underneath the surface of the liquid in order to avoid sprayings **(danger of injury)**.

Switch off the steam function.

Advice
After frothing or heating the milk, release the steam into the drip tray to keep the steam nozzle holes clean.
Clean the steam nozzle and the steam dispenser after every use with a damp cloth in order to remove possible liquid residues.

Attention: Be careful while cleaning the steam dispenser. Avoid skin contact **(danger of injury)**.

Important
After frothing the milk, refill the boiler with water.

Slightly open the steam/ hot water valve by turning it anticlockwise and move the pump/ hot water switch into the upper position. You will hear a pump sound. Now the machine fills the boiler with water. Release the steam and the hot water into a large container. Dispense steam and hot water. Then close the valve and switch off the pump/ hot water switch by moving it into the lower position.
This way, you can reduce the boiler temperature and you can restart coffee preparation.

7 CLEANING AND MAINTENANCE

A regular and accurate care is very important for the performance, the longevity and the safety of your machine.

Caution!
Always switch off the machine (power switch in lower position), disconnect the power cord and let the machine cool down to room temperature (for at least 30 minutes) before cleaning.

7.1 General cleaning

Daily cleaning:
Filter holder, filters, water tank, drip tray, drip plate of the drip tray, measuring-spoon and tamper require daily cleaning. Clean with warm water and/or a food safe detergent .

Clean the shower screen and the group gasket in the lower part of the group and remove visible dirt without disassembling the parts.

Cleaning as necessary:
Clean the steam/ hot water valve after every use.
Clean the body when the machine is switched off and cold.

	Use a soft, damp cloth for cleaning. Never use abrasive or chloric detergents!

Empty the water drip tray regularly and do not wait until it is full.

7.2 Brew group cleaning and degreasing

A brew group cleaner (in powder or tablet form) is available at your specialised dealer. With this detergent, you can clean and degrease the group very easily. The cleaning is carried out using the blind filter included in delivery. The group cleaning with our tablets can be carried out every week.
Follow the instructions as noted below:

1 Heat up the machine.
2 Put the blind filter into the filter holder.
3 Pour ½ spoon of detergent into the blind filter or put a tablet into the filter holder.
4 Place the filter holder in the group head.
5 Operate the group lever. The blind filter will fill with water.
6 Let the detergent react, moving the group lever into the middle position. (Do not move it into the lower position.)
7 Move the lever into the lower position after approx. 40 seconds. This way, the fats and oils can be discharged by the infusion cylinder.
8 Repeat points 5-7 several times, until only clear water is discharged by the infusion cylinder.
9 Rinse the filter holder and the blind filter with fresh water. Then replace it.
10 Operate the group lever for approx. one minute. Then move it back into the lower position.
11 Remove the filter holder and repeat point 10. After this, the brew group is ready for use.

	Caution! Beware of hot sprayings while cleaning the group.

7.3 Prophylactic descaling

A regular descaling of the machine is recommended in order to avoid strong calcification and expensive repairs. While descaling, always take into account the hardness degree of the water. It is very important to use a sparing descaler which does not affect the metal. You can purchase a descaler in powder or tablet form perfectly suited for your machine at your specialty dealer. Just fill the water tank with fresh water and dissolve one bag of the descaler in it. Then proceed as follows:

1 Dissolve the descaler in water according to the instructions for use (see above) and pour the solution into the water tank. Switch on the machine.
2 Release a minimum of 1,000 ml of water from the group and from the steam/ hot water dispenser. Thus, the boiler is filled with descaler. Then heat up the machine.
3 Place the filter holder with the blind filter into the brew group and operate the group lever 3 times for about 20 seconds each time. Move the lever into the lower position after every operation. This descales the expansion valve.
4 After this process, let the descaler react for approx. **½ hour**.
5 Release the remaining descaler solution by operating the brew group lever.
6 Switch off the machine, remove and clean the water tank and fill it with fresh water.
7 Switch on the machine and release approx. 1,000 ml of water from the group and the steam/ hot water valve (switch pump/ hot water).
8 Repeat this process approx. 4 times to make sure that no descaler is left in the boiler.
9 Operate the brew group lever 3 times for approx. 20 seconds. Move the lever into the lower position after every operation. This descales the expansion valve. **Then remove the blind filter from the filter holder.**

ⓘ	**Important!** These descaling instructions are only meant for a prophylactic descaling. Please do not descale the machine if it is already calcified. While descaling the machine, the lime residues may plug several components, such as valves, gauges etc., causing damage to your espresso coffee machine. In this case, please contact your specialised dealer. It is probable that a professional descaling has to be carried out which requires the disassembly of boiler and tubing. Damage to persons or to the material, caused by calcification in and on your machine, is not subject to the manufacturer's liability. In this case, the warranty expires as well. Machines will only be accepted for repair after previous technical advice and written acknowledgement has been given. Please do not enclose loose parts e. g. filter holder or drip tray when sending in the machine for repairs / maintenance.

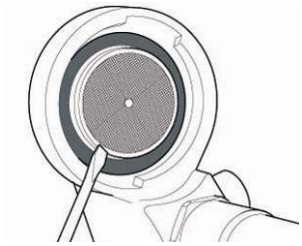
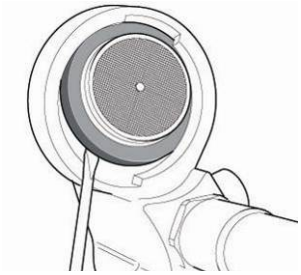
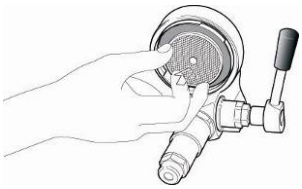
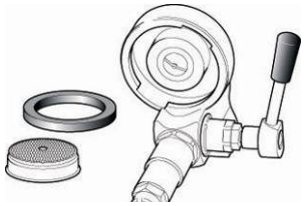
7.4 Maintenance

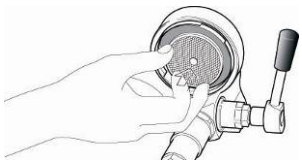
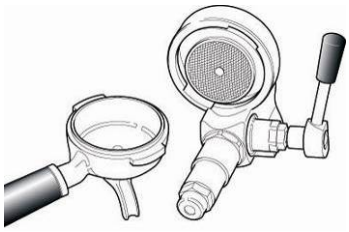
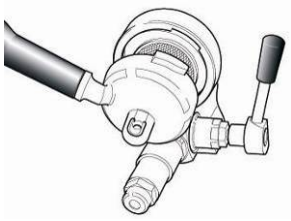
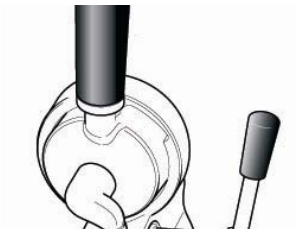
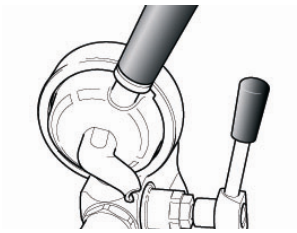
(If you have any questions, please contact your specialised dealer.)

Replacing the group gasket and the shower screen (Group gasket (item no. C449900229) and shower screen (item no. C519900103) must be changed at the same time)

1 Switch off the machine (power switch in lower position) and disconnect the power cord.
2 Open the steam valve and release the steam. Then close it again.
3 Let the machine cool down to room temperature.

Follow the steps as indicated below:

1 Brew group in the beginning. 	2 Use a flat screwdriver to pry out the shower screen and the group gasket. 	3 The shower screen and the gasket are now nearly removed. 
4 Remove the shower screen and the gasket completely. 	5 Keep the new spare parts ready at hand (the rounded side of the group gasket with ECM print facing upwards to the brew group). 	6 Clean the brew group with a brush. Lock the shower screen firmly into the gasket.

7 Insert the shower screen into the brew group. 	8 Take the filter holder without filter. 	9 Clamp the filter holder into the brew group. 
10 Then, move the filter holder until the shower screen is locked firmly into the gasket. 	11 Now you can easily lock the filter holder into place. 	12 The group is ready for use.

The machine can be used again, as described on page 20 of the instruction manual.

The steam nozzle is blocked
Clean the holes of the steam nozzle carefully with a needle or a paper clip.
For this purpose, the steam nozzle may be unscrewed as well.

Important!
Do not lose the small gasket situated between the steam nozzle and the thread (item no. P6002.1)!

Afterwards, replace the steam nozzle.

8 TRANSPORT AND WAREHOUSING

8.1 Packing

The CLASSIKA is delivered in a special carton and protected by a plastic cover and foam.

Caution!
Keep packing out of reach of children!

Important!
Keep packing and packing material for possibile transport! Do not throw it away!

8.2 Transport

- Transport the machine only upright, if possible on a pallet.
- Do not tilt or turn the machine over.
- Do not stack more than three units on top of each other.
- Do not place other heavy items on the packing.

8.3 Warehousing

	• Keep the machine packed in a dry place. • Do not stack more than three units on top of each other. • Do not place other heavy items on the packing.

9 DISPOSAL

WEEE Reg.-Nr.: DE69510123

This product complies with EU Directive 2002/96/EC and is registered according to WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

10 CE CONFORMITY

CE Conformity

The product complies with the following EU Directives:

Machine:	2006/42/EC
Low Voltage:	2006/95/EC
EMC:	2004/108/EC
PED:	97/23/EC
EN-Directives:	EN 292-1, EN 292-2, EN 60335-1, EN 60335-2-15 or EN 60335-2-75, EN 55014, EN 61000-3, EN 61000-4, ENV 50141, EN 55104

11 TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Troubleshooting
Little or no crema on top of the coffee	The grind is not fine enough	Use a finer grind. Tamp the ground coffee more firmly. Reduce the brewing pressure.
	The coffee is too old.	Use fresh coffee
	There is too much chlorine in the water.	Use a chlorine filter.
	The amount of ground coffee is not enough.	Use the right coffee amount: Approx. 7 g (1/4 ounce) of coffee for each cup.
	The shower screen is dirty.	Clean the brewing group.
Sparse coffee dispensing, only drop by drop	The grind is too fine.	Increase the grinding degree. Tamp the ground coffee only slightly. Increase the brewing pressure.
	There is too much ground coffee.	Use approx. 7 g (1/4 ounce) of coffee for every cup.
Weak “body”	The grind is not fine enough.	Reduce the grind.
	The coffee is old.	Use fresh coffee.
	The amount of ground coffee is not enough.	Use approx. 7 g of coffee for each cup.
	The shower screen is dirty.	Clean the shower screen.
Foam instead of crema	The coffee beans are improper.	Use another coffee bean.
	The setting of the coffee grinder is not suited for the coffee beans in use.	Adjust the coffee grinder (When changing the coffee beans, changing the grind may also be necessary.)
	The green control lamp is switched off: there is not enough water in the water tank.	Refill water.

Problem	Possible Cause	Troubleshooting
The machine is switched on, but the machine does not start to work.	Water was refilled, the orange control lamp is switched off.	Switch on/off the machine. Make sure that the floater in the water tank is in the correct position. (The side of the floater with the magnet point should face towards the inside of the machine. The floater itself should be inserted with the magnet point on the upper part of the floater side.)
	The water tank is not fixed properly.	Fix the water tank properly.
Filter holder/ brewing group is dripping	Filter holder is not fixed properly.	Fix the filter holder properly.
	Group gasket is broken.	Change the group gasket and shower screen.

If the machine will not be used for a long period of time, it is recommended to
.. clean the brew group (see instructions on page 22). Afterwards, please do not clamp the filter holder back into the group.
.. empty the boiler. Switch the machine off (power switch in lower position) and open the hot water dispenser. Due to the boiler pressure, the boiler water is now discharged by the hot water dispenser. Close the steam/ hot water handle or the hot water lever valve again after emptying the boiler. To restart the machine, see chapter "First use".

How to froth milk like a "barista"

- If possible, use cold and fresh milk with a fat content of 3.5 %. Even homogenised milk is suitable- if you prefer.
- Use a frothing container (made of metal) with a minimum volume of 0.5 litres. The size of the container should not be too wide. A narrow and high container is perfect.
- Open the steam valve for approx. 5 seconds to release the condensation water and to create dry steam.
- Fill 1/3 of the jug with milk and place it under the steam nozzle. The nozzle should be immersed in the middle of the frothing container, just below the surface.
- Slowly open the steam handle. Steam pervades the milk.
- Keep the frothing container still.
- After a few seconds, you will notice a light suction in the frothing container. Proper frothing begins. Move the frothing container downwards while the milk level increases. The steam nozzle must be kept just under the surface of the frothed milk.
- Attention: When the desired amount of milk froth is reached, immerse the entire steam nozzle into the frothing container for a short time and close the steam handle.
- Attention: Milk proteins "froth"with a temperature up to 77°C. Once this temperature is exceeded, the milk does not froth any further.
- Advice: When milk frothing is finished, slightly shake the frothing container in order make the milk bubbles ascend to the surface and to get a compact milk froth.
- After frothing the milk, release steam into the drip tray to avoid blockage of the steam nozzle.

Cappuccino preparation step by step

1 Prepare a portion of espresso using a cappuccino cup.
2 Froth milk in a separate container.
3 Fill the cup with the espresso and the frothed milk. Do not just pour the milk, but **"shake"** it into the cup. If necessary, use a spoon to scoop the milk into the cup.

12 RECOMMENDED ACCESSORIES

- Blind filter for brew group cleaning (included in delivery)
- Detergent for brew group cleaning with the blind filter (available at your specialised dealer; item no. PAV9001034 or 89450)
- Descaler powder for regular prophylactic descaling of the machine (available at your specialised dealer; item no. PAV9001040)

For a perfect coffee result, a good espresso coffee machine and coffee grinder are as important as a good coffee bean. Our professional espresso coffee machines and grinders are the perfect combination to achieve this result. The knock-out perfectly complements your espresso coffee machine and your grinder.

Casa grinder

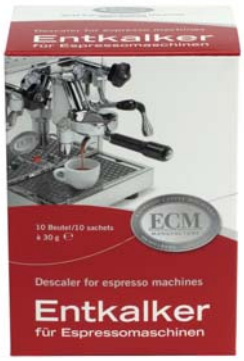
Casa-Speciale grinder

Knock-out box

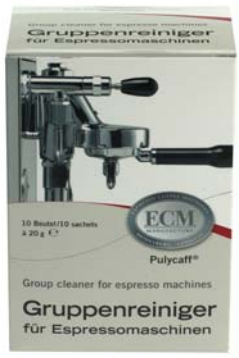
Tamper, flat or convex

Gran Crema filter holder

Group cleaning tablets



Descaler for espresso machines



Brew group cleaner

Tamper station

1 INHOUD

1 Filterdrager met 2 uitlopen
1 1-kops filter
1 2-kops filter
1 Blindfilter
1 Maatlepel
1 Tamper
1 Handleiding
1 Reinigingsborstel

2 ALGEMEEN ADVIES

2.1 Algemene veiligheidsvoorschriften

- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de aangegeven spanning op het typeplaatje aan de voorzijde van het espresso apparaat.
- Voer de instructies voor installatie nauwgezet uit, zoals beschreven in hoofdstuk 4.
- Het apparaat uitsluitend aansluiten op een geaard stopcontact en niet ingeschakeld laten zonder toezicht.
- Buig of rol het elektriciteitssnoer niet op.
- Gebruik geen verlengsnoer of losse stekkerdoos.
- Plaats het apparaat op een vlakke en stabiele ondergrond. Stel de machine waterpas door de afzonderlijk verstelbare voeten in hoogte te verstellen.
- Plaats het apparaat nooit op een hete ondergrond of bij een hitte bron.
- Dompel het espresso apparaat nooit onder water, houd deze niet onder de waterkraan en bedien de machine niet met natte handen.
- Het apparaat mag alleen bediend worden door geïnstrueerde volwassenen.
- Het apparaat is niet geschikt voor gebruik door mensen (inclusief kinderen) met beperkt fysiek, sensorisch of geestelijk vermogen, óf met een gebrek aan ervaring en/ of kennis, tenzij onder toezicht of geïnstrueerd met betrekking tot gebruik van het apparaat door iemand verantwoordelijk voor hun veiligheid.
- Houd scherp toezicht op kinderen tijdens het gebruik van het apparaat. Laat het niet gebruiken als speelgoed.
- Stel het apparaat niet bloot aan weersinvloeden (vorst, sneeuw, regen) of lage temperaturen en gebruik het niet in de buitenlucht.
- Houd het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik alleen originele onderdelen.
- Het apparaat mag nooit met koolzuurhoudend water in gebruik genomen worden, maar altijd met zacht water.
- Gebruik de machine niet zonder water.

Mochten er nog onduidelijkheden zijn of is aanvullende informatie gewenst, dan verzoeken wij u contact op te nemen met de leverancier, alvorens het apparaat te gebruiken.
Onze apparaten voldoen aan de algemeen geldende veiligheidsvoorschriften

Reparaties of vervanging van componenten mogen uitsluitend door onze servicedienst uit gevoerd worden.
Wij nemen geen verantwoordelijkheid en kunnen niet aansprakelijk gesteld worden, bij het niet navolgen van deze voorschriften. Bij het niet in acht nemen van de voorschriften vervalt de garantie.
Adressen van geautoriseerde servicepunten buiten Europa kunt u bij ons opvragen.

Gebruik altijd een waterfilter/ waterontharder. Ontkalk het apparaat desondanks periodiek. Neem contact op met de leverancier, voor het starten met ontkalken. Lees voor ontkalking eerst aandachtig de instructies (zie pagina 33) door, om dure reparaties te voorkomen.

	Is een apparaat al verkalkt, dan dient de machine door een geautoriseerde servicedienst ontkalkt te worden. Dit omdat hiertoe het demonteren van de ketel en van de leidingen nodig is, om een verstopping van het complete systeem door kalkdeeltjes te voorkomen. Bij een te late ontkalking van de machine kan aanzienlijke schade aan het apparaat ontstaan.

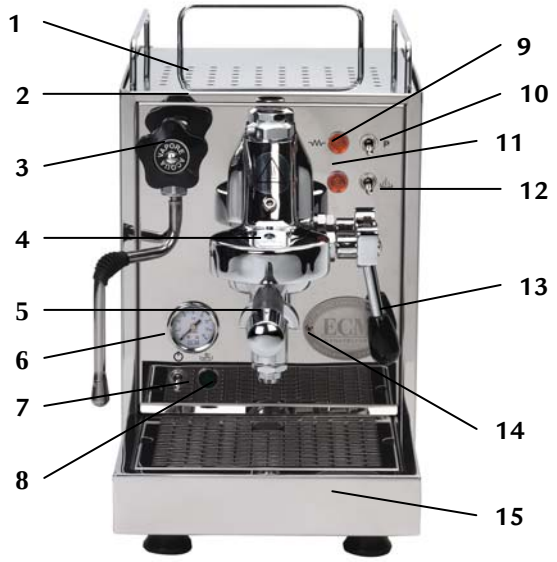
2.2 Correct gebruik

De CLASSIKA mag slechts gebruikt worden voor koffiebereiding, heet water- of stoomafname. Het apparaat is niet bestemd voor industrieel gebruik.
Ieder gebruik van het apparaat, anders vermeld dan bovenstaand is niet toegestaan. De fabrikant is niet aansprakelijk voor beschadigingen door onjuist gebruik en is niet aansprakelijk te stellen.

	Het apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en niet soortgelijke toepassingen zoals: • Personeelsruimten in winkels, kantoren en andere werkomgevingen • Door clientèle in hotels, motels en andere residentiële type omgevingen • Bed and Breakfast type omgevingen

3 PRODUCTBESCHRIJVING

3.1 Onderdelen



1. Afneembare plaat voor kopjes
2. Waterreservoir (onder de plaat voor de kopjes)
3. Draaiknop voor stoom met stoompijp / heetwater met wateruitloop
4. Drukgroep
5. Filterdrager
6. Werkdruk manometer
7. Aan- en uitschakelaar
8. Controlelampje aan/uit (groen) en 'water op' indicator
9. Controlelampje opwarmen (oranje)
10. Schakelaar pomp/heetwater
11. Controlelampje stoom (oranje)
12. Schakelaar stoom
13. Bedieningshendel
14. Koffie-uitloop
15. Lekbak en rooster

	Waarschuwing! De volgende onderdelen zijn heet of kunnen heet worden (kans op letsel): • gebied rond de stoom/ heet water kraan • stoom/heet water uitloop • filterdrager • drukgroep • behuizing, bovenzijde en zijkanten

3.2 Technische gegevens

Netspanning / Volt:	EU: 230 V
Watt:	1.5´200 W
Waterinhoud:	ca. 2,8 liter
Abmessungen:	HxBxD: 393 mm x 250 mm x 447 mm
Abmessungen mit Filterträger:	HxBxD: 393 mm x 250 mm x 555 mm
Netto gewicht:	18,5 kg

4 INSTALLATIE

4.1 Voorbereiding voor installatie

- Plaats het apparaat op een vlakke en stabiele ondergrond. Stel de machine waterpas door de afzonderlijk verstelbare voeten in hoogte te verstellen.
- Plaats het apparaat nooit op een hete ondergrond of bij een hitte bron.

4.2 Stroom aansluiting

- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de aangegeven spanning op het typeplaatje van het espresso apparaat.
- Het apparaat uitsluitend aansluiten op een geaard stopcontact en niet ingeschakeld laten zonder toezicht.
- Buig of rol het elektriciteitssnoer niet op.
- Gebruik geen verlengsnoer of losse stekkerdoos.

5 HET EERSTE GEBRUIK

5.1 Het eerste gebruik

Lees voor u het apparaat bedient, de handleiding aandachtig door.

Voordat u uw espressomachine in gebruik neemt a.u.b. de volgende punten controleren:

- Bedieningshendel wijst volledig naar onderen
- De stoom/heet water kraan is dicht
- Aan/uit schakelaar is uitgeschakeld (staat op '0')
- De stekker is uit het stopcontact
- De lekbak is goed geplaatst

Beginnen met het in gebruik nemen van uw apparaat:

1. Neemt u de koppenwarmer af.
2. Plaats een kalkfilter in de waterbak (informeer bij het verkooppunt). Het waterreservoir vullen met vers water en de plaat voor de kopjes terug plaatsen.
3. Wacht ca. 15 minuten tot het kalkfilter water heeft geabsorbeerd en met de onderzijde op de bodem van de waterbak staat.

Belangrijk!!
Ook voor het eerste gebruik, dient de boiler gevuld te zijn.

4. Steek de stekker in het stopcontact en zet de aan- en uitschakelaar op boven Nu is het apparaat ingeschakeld.
5. Houd een beker (bijv. een melkkannetje) onder de stoom- en heetwaterpijp. De bedieningshendel wijst naar beneden (volledig naar achteren geplaatst). **De stoomkraan tegen de klok in opendraaien en de schakelaar van de pomp/heet water naar beneden zetten. U zult nu geruis horen. Het apparaat vult de ketel met water. Bij het eerste gebruik kan dit iets langer duren, tot er water uit de stoomuitloop komt. Laat ongeveer 600 ml water doorlopen. De ketel wordt gespoeld en met vers water gevuld. Bij het dagelijks gebruik wordt op deze manier desgewenst de ketelinhoud vernieuwd.** Nu de schakelaar pomp/heet water uitzetten (naar onder zetten) en de stoomkraan weer dichtdraaien.
6. Neem nu een aantal seconden water af via de zetgroep, door de bedieningshendel recht naar boven te zetten.
7. Het apparaat warmt nu op, het controlelampje opwarmen (oranje) brandt.
8. Wanneer de optimale temperatuur van ca. 110-120 gr in de ketel bereikt is, schakelt de verwarming automatisch uit en het controlelampje gaat uit.
9. Plaats nu de lege filterdrager in de zetgroep, waardoor de zeef en de filterhouder verwarmd worden. Dit proces kan versneld worden, door enig heet water door de drukgroep en geplaatste filterdrager te laten lopen.
10. Voor het vullen van de ketel is de eerste keer veel water nodig, daarom moet het waterreservoir opnieuw gevuld worden.

11. Het apparaat is nu gebruiksklaar. Plaats de kopjes op het daarvoor bestemde warmhoudplaat, zodat deze altijd voorverwarmd zijn. Het koffie genieten kan beginnen.

6 GEBRUIK VAN HET APPARAAT

6.1 Voorbereiding in gebruikname apparaat

Het uitgeschakelde apparaat wordt als volgt in gebruik genomen:
1. Controleer of het waterreservoir voldoende gevuld is.
2. **Controleert u of de beide schakelaars van pomp/heet water en stoom naar boven wijzen, de aan/uitschakelaar op onder staat en het de draaiknop voor stoom/heet water dichtgedraaid is**
3. Schakel nu het apparaat in (aan- en uitschakelaar op boven).
4. De opwarmtijd duurt afhankelijk van de omgevingstemperatuur, ca. 10 minuten. De pompdruk manometer kan hierbij afslaan, dit is niet belangrijk.
5. De machine is pas bedrijfsklaar als het oranje controlelampje niet meer brand.
6. Voor de eerste koffiebereiding, kort de bedieningshendel met geplaatste filterdrager naar boven zetten en een beetje heetwater laten doorlopen. Hierdoor wordt de filterhouder optimaal verwarmd.

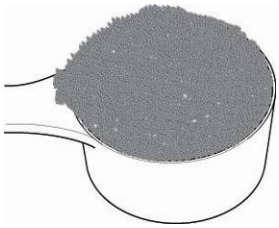
	Het is aanbevolen de filterdrager in de broeigroep geplaatst te laten zodat deze warm blijft voor een optimale temperatuur voor koffie bereiding.

6.2 Handmatige instelling van de druk

U kunt de druk aanpassen door de schroef te draaien en in te stellen tussen de 8 en 13 bar.
Om de druk aan te passen, volg de volgende stappen:
1. Verwijder de koppenwarmer..
2. Plaats de filterdrager met het blindfilter in de broeigroep.
3. Zet de bedieningshendel open en lees de pompdruk af van de meter.
4. Stel de gewenste druk in door de schroef te draaien. Gebruik een muntje of platte schroevendraaier voor het draaien. U kunt de druk terugbrengen door de schroef tegen de klok in te draaien en de druk verhogen door de schroef met de klok mee te draaien.
5. Lees de pompdruk af van de meter om te zien of de gewenste druk is bereikt.
6. Nu kunt u uw perfecte espresso gaan bereiden.

6.3 Bereiding van koffie

Voor het bereiden van één kopje gebruikt u de kleine zeef (1-kopszeef). Voor het bereiden van twee kopjes gebruikt u de grote zeef (2-kopszeefHet is belangrijk dat de betreffende zeef stevig in de filterdrager geplaatst is.



Vul de betreffende zeef met gemalen koffie in de juiste maling voor espresso of café crème. Eén afgestreken maatlepel (ca. 7 gram) per kopje. Zorg er dus voor dat de maatlepel niet overvol is, zoals afgebeeld.

Nu de koffie stevig en recht aandrukken met de meegeleverde tamper. De zeefhouder in de groep plaatsen.
Plaats het kopje onder de koffie-uitloop. Voor het bereiden van twee kopjes, één kopje onder elke koffie-uitloop.

Nu de bedieningshendel naar boven zetten en de koffiebereiding begint. De pompdruk manometer geeft . 8,5-12 Bar aan. Tijdens de koffiebereiding loopt vers water terug via het expansieventiel.
Wanneer het kopje gevuld is, moet de bedieningshendel weer naar beneden gezet worden.
TIP: Voer de handelingen van het plaatsen van de filterdrager, de warme kopjes en het openzetten van de bedieningshendel zo snel mogelijk achter elkaar uit. Na een aantal seconden verbrand de bovenste laag van de koffie. De maling kan gevarieerd worden. Fijn gemalen koffie voor ristretto en espresso en iets grover gemalen koffie voor een lungo (lange koffie). De doorlooptijd of extractietijd is ca. 23 seconden. Een mooie volle crema laag met een goudbruine kleur is het resultaat van een juist gezette koffie met versgemalen bonen.

Het beste koffieresultaat kan slechts met vers gemalen koffie mogelijk gemaakt worden. Hiervoor gebruikt u een professionele koffiemolen. ECM MANUFACTURE heeft verschillende koffiemolens in het assortiment voor een perfect resultaat (informeer bij uw verkooppunt).

	Belangrijk De uitslag van de drukmeter zal alleen toenemen bij de juiste maling en juiste toegepaste druk van de tamper op de koffie

Uit de onderzijde van de drukgroep komt restdruk en restwater vrij, dit wordt opgevangen in de lekbak.

Indien de bedieningshendel na de koffiebereiding niet geheel naar onderen wordt gezet, zal er heet water en koffiedrab spuiten bij het verwijderen van de zeefhouder uit de koffiezetgroep. Dit kan tot verwondingen leiden.

6.4 Heet water

Houd een daarvoor geschikte kop of beker met warmte-isolerend oor, onder de stoom/heet water uitloop. Nu kan er door het omzetten van de schakelaar pomp/heet water via de stoomkraan heet water genomen worden.

6.5 Afname van stoom

De CLASSIKA heeft de mogelijkheid stoom te produceren voor het opschuimen van melk. Neem onderstaande punten in acht, zodat de melk door te lange stoomafname niet aan de kook gebracht wordt, hierdoor is het niet mogelijk om goede schuim te verkrijgen. Voor het bereiden van cappuccino of koffie met warme melk, wordt eerst de koffie gezet en dan kan aansluitend overgeschakeld worden naar stoom. Om met de juiste druk stoom af te kunnen nemen, moet het water in de ketel verhit worden tot meer dan 100 graden.

	Belangrijk: Zet de schakelaar voor stoom aan. Daarbij kan de pompdruk manometer afslaan, dit is niet belangrijk.

De stoomkraan ca. 5 seconden opendraaien, **zodat het ketelvolume daalt waardoor een groter stoomvolume kan ontstaan. Dit 2 maal herhalen met een tijdinterval van ca. 20 seconden.** Vul een geschikte melkkan voor ca. 1/3 met koude melk. Dompel het uiteinde van de stoompijp in de melk. Nu de stoomkraan weer openen. De melk verwarmen en of opschuimen. De stoompijp dient altijd net onder het oppervlak van de vloeistof te worden gehouden of heel iets boven het oppervlak (om iets lucht toe te voegen aan de melk voor een cappuccino).

	Let er hierbij op dat dit voorzichtig gebeurt zodat de hete melk niet gaat spatten **(gevaar voor verwonding)**. Verwarm de melk tot ca. 70°C (de bodem van de melkkan kan nog net aangeraakt worden).

Schakel de stoomschakelaar weer uit.

	Tip Na het opschuimen of verhitten, kort stoom laten ontsnappen in de lekbak, om te voorkomen dat de openingen van de stoompijp verstopt raken. De stoompijp na elk gebruik reinigen met een vochtige doek, zodat eventueel achtergebleven vloeistof direct verwijderd wordt en niet hard kan worden.

	Let op: Bij het reinigen dient huidcontact met de stoompijp vermeden te worden **(gevaar voor verwonding)**.

	Belangrijk: Na het opschuimen moet de ketel opnieuw met water gevuld worden.

Draai de stoomkraan tegen de klok in, zet dan de schakelaar pomp/heet water naar beneden. De pomp is nu te horen. Het apparaat vult de ketel met water. Voor het opvangen van stoom en heet water is een grote opvangbak nodig. Neem zoveel stoom en heet water af, totdat een regelmatige waterstraal waarneembaar is (ontluchten). Hierna de stoomkraan dichtdraaien en de pomp/heet water-schakelaar uitzetten.

Op deze manier is de temperatuur in de ketel gedaald en is het apparaat weer klaar om koffie te bereiden.

7 REINIGING EN ONDERHOUD

Regelmatig en zorgvuldig onderhoud is zeer belangrijk voor de prestatie, de levensduur en de betrouwbaarheid van het apparaat.

	Belangrijk! Schakel altijd het apparaat uit (schakelaar omlaag), de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur (ca. 30 minuten), alvorens het schoonmaken.

7.1 Algemene reiniging

Dagelijkse reiniging:
Filterdrager, filters, water tank, lekbakje en rooster, maatlepel en tamper dienen dagelijks schoongemaakt te worden. Reinig de broeikop, douchezeef en rubber o-ring zonder deze de demonteren.

Reiniging indien noodzakelijk:
Reinig de stoom/heed water uitloop na ieder gebruik.
Schakel het apparaat uit, poets het afgekoelde apparaat met een zachte vochtige doek en droog na met een droge doek.

	Gebruik een zachte vochtige doek voor reiniging. Gebruik nooit schuurmiddel of agressieve schoonmaakmiddelen!

Leeg en reinig de lekbak regelmatig, wacht niet tot deze vol is.

7.2 Reiniging en ontvetting van broeikop

Groepenreiniger in poeder- of tabletvorm voor het eenvoudig reinigen en ontvetten van de zetgroepen is bij de vakhandel verkrijgbaar. De reiniging, door middel van het meegeleverde blindfilter, gaat als volgt:

1. Het apparaat opwarmen.
2. De blindfilter in de filterdrager plaatsen.
3. De blindfilter met een ½ zakje groepenreinigingspoeder vullen of leg er 1 tablet in.
4. De filterhouder plaatsen.
5. Zet de bedieningshendel open, zodat het blindfilter zich met water vult.
6. Laat het reinigingsmiddel inwerken, terwijl de bedieningshendel niet geheel naar onderen gezet wordt maar slechts tot de helft.
7. Na ca. 20 seconden de hendel helemaal naar beneden drukken, zo kan het vet respectievelijk de olie weglopen uit de cilinder onder de zetgroepen.
8. Herhaal punt 5–7 meerdere malen, tot uit de cilinder weer helder water loopt.
9. Filterdrager met blindzeef uitnemen, met schoon water uitspoelen en weer terugplaatsen.
10. Zet de bedieningshendel ca. 40 seconden open, dan weer helemaal naar beneden drukken.
11. De filterhouder weer uitnemen en punt 10 herhalen. De zetgroep is schoon en klaar voor gebruik.

	Belangrijk! Pas op voor opspatten tijdens reiniging.

7.3 Preventief ontkalken

Wij adviseren om waterfilters te gebruiken. U kunt dan volstaan met een professionele ontkalking door ons servicepunt eens per 3 jaar. Dit komt de werking en levensduur van uw kostbare apparatuur ten goede.
Wij adviseren u het apparaat regelmatig te ontkalken met inachtneming van de waterhardheid, om dure Reparaties te voorkomen. Het is van belang een zacht ontkalkingsmiddel te gebruiken, dat geen aanslag doet op metaal. Een perfect op het apparaat afgestemd ontkalkingmiddel is bij ons verkrijgbaar.

Het waterreservoir vullen met vers water en ontkalkingmiddel volgens de aanwijzingen op de verpakking. U gaat als volgt te werk:

1. Het ontkalkingmiddel volgens de voorschriften (zie boven) met water mengen en in het waterreservoir gieten. Het apparaat inschakelen.
2. Neem u in totaal minstens 1000 ml. water af via het stoom/heet water uitloop en de zetgroep, zodat de ketel gevuld wordt met het ontkalkingmiddel. Laat vervolgens het apparaat kort opwarmen.
3. Filterdrager met het blindfilter in de zetgroep plaatsen en de bedieningshendel drie keer ca. 20 seconden aanzetten. Daarna telkens weer helemaal naar onderen drukken. Hierdoor wordt de groep en het expansieventiel ontkalkt.
4. Na deze handelingen het ontkalkingmiddel ca. **20 minuten** laten inwerken.
5. Het nog overgebleven ontkalkingmiddel door de zetgroep laten lopen en ook door de stoom/heet water uitloop, door het achtereenvolgens bedienen van de betreffende hendels.
6. Het apparaat uitschakelen en het waterreservoir afnemen, reinigen en met vers water vullen. Neem de filterdrager uit de machine.
7. Het apparaat inschakelen. Dan ca. 1000ml water afnemen via de zetgroep en de stoom /heetwater uitloop, door het achtereenvolgens bedienen van de betreffende hendels.
8. Bovenstaande handelingen ca. 4 maal herhalen, om er voor te zorgen dat er geen ontkalkingsmiddel achterblijft in de ketel.
9. Plaats de filterdrager met het blindfilter. De bedieningshendel van de zetgroep drie keer ca. 20 seconden aanzetten. Daarna telkens weer helemaal naar onderen drukken. Hierdoor wordt het expansieventiel gespoeld. **Vervolgens het blindfilter uit de filterhouder nemen.**

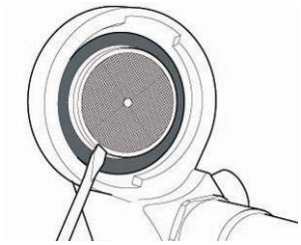
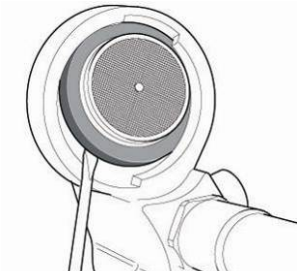
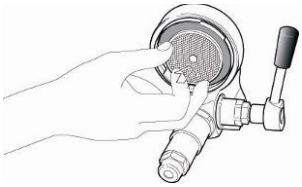
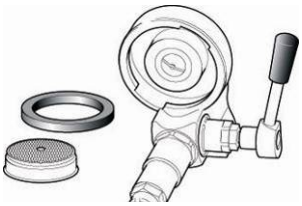
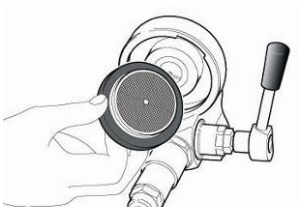
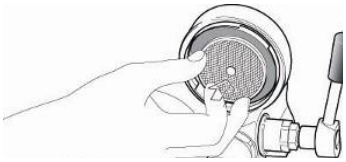
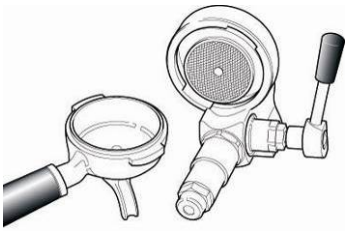
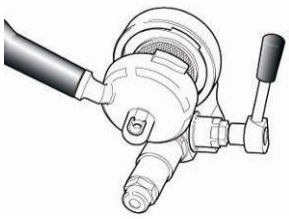
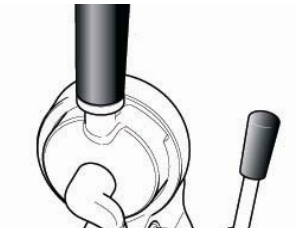
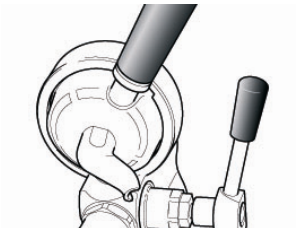
ⓘ	**Belangrijk!** Deze handleiding dient alleen voor de preventieve ontkalking. Bij al verkalkte apparaten, a.u.b. zelf geen ontkalking uitvoeren bij werkplaats . Losgekomen kalkdeeltjes kunnen verschillende delen van het apparaat verstoppen, zoals de manometer, ventielen, leidingen etc. waardoor schade aan het apparaat kan ontstaan. Indien dit bij uw apparaat het geval is, neem dan contact op met onze klantenservice, zodat een professionele ontkalking kan worden uitgevoerd. Schade ontstaan door kalkafzetting in het apparaat valt niet onder de garantie. Neemt u voor reparatiezendingen telefonisch contact op met onze servicedienst. Voeg a.u.b. geen losse onderdelen zoals een filterdrager en wateropvangbak bij. Gebruik a.u.b. uitsluitend de originele en complete verpakking voor het insturen van het apparaat.

7.4 Onderhoud

(Als u vragen heeft, contacteer dan uw dealer)
Vervanging van de afdichtring en doucheplaatje (afdichtring en doucheplaatje dienen tegelijker tijd vervangen te worden)

1. Schakel het apparaat uit (schakelaar op onder) en neem de stekker uit het stopcontact.
2. Open de stoomkraan en laat alle stoom ontsnappen. Daarna dicht zetten.
3. Laat de machine afkoelen tot kamertemperatuur.

Volg de onderstaande stappen

1 Broeikop. 	2 Een platte schroevendraaier wordt tussen het doucheplaatje gezet om deze samen met de afdichtring omhoog te liften. 	3 Doucheplaatje en afdichtring zijn er bijna uitgelift. 
4 Doucheplaatje en afdichtring uit de broeikop nemen en het doucheplaatje zorgvulddig reinigen met de borstel. 	5 Neem een nieuwe afdichtring en doucheplaatje (afdichtring met schuine kant en ECM logo naar boven richting broeigroep). 	6 Druk het doucheplaatje stevig in de afdichtring. 
7 Doucheplaatje met afdichtring terugplaatsen 	8 Neem de filterdrager **zonder filter** 	9 Plaats de filterdrager in de broeigroep. 
10 Blijf met lichte schokjes duwen totdat de beide onderdelen op hun plaats zitten. 	11 Nu kan de filterdrager met filter zonder problemen geplaatst worden. 	12 De broeikop kan weer worden gebruikt.

De stoomuitloop is verstopt
Zet de machine uit en laat de de stoompijp goed afkoelen. Draai de sproeier voorzichtig van de stoompijp. U kunt de gaatjes van de stoomsproeier voorzichtig met een naald schoonmaken en afborstelen in een afwassopje.

	Let op, dat u het zwarte afdichtringetje tussen sproeier en stoompijp niet kwijt raakt!

Goed afspoelen en de sproeier weer op de stoompijp draaien.

8 TRANSPORT EN OPSLAG

8.1 Verpakking

De CLASSIKA wordt zorgvuldig verpakt en geleverd in een nauwsluitende kartonnen doos.

	Let op! Houd verpakkingen buiten het bereik van kinderen!
	Belangrijk! Bewaar verpakking en verpakkingsmateriaal voor transport. Gooi dit dus niet weg!

8.2 Transport

	• Vervoer het apparaat altijd rechtop, indien mogelijk op een pallet. • Hel of keer het apparaat niet. • Stapel niet meer dan 3 verpakte apparaten op elkaar. • Plaats geen zware producten op het apparaat.

8.3 Opslag

	• Plaats verpakt op een droge plaats. • Stapel niet meer dan 3 verpakte apparaten op elkaar. • Plaats geen zware producten op het apparaat.

9 VERWIJDERING VAN DE MACHINE

WEEE Reg.-Nr.: DE69510123

Dit product is conform de EU-richtlijn 2002/96/EC en is geregistreerd volgens de wet op de electronische en electronica-apparatuur (BEA).

10 CERTIFICATIE

Certificatie

Dit product voldoet aan de algemene richtlijnen

Apparaat:	2006/42/EC
Netspanning:	2006/95/EC
EMC:	2004/108/EC
PED:	97/23/EC

EN-normen: EN 292-1, EN 292-2, EN 60335-1, EN 60335-2-15 of EN 60335-2-75, EN 55014, EN 61000-3, EN 61000-4, ENV 50141, EN 55104

11 TIPS EN OPLOSSINGEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
Weinig of geen crème op de koffie	Maling te grof	Koffie fijner malen Koffie vaster stampen Stel de druk lager in
	Koffie(bonen) te oud	Verse espressobonen gebruiken
	Te veel chloor in het water	Chloorfilter gebruiken
	Te weinig gemalen koffie	De juiste hoeveelheid nemen: ca. 7 gr. per kopje
	Doucheplaatje niet schoon	Doucheplaatje schoonmaken
Koffie druppelt	Maling te fijn	Grover malen Koffie niet te hard aandrukken Stel druk hoger in
	Te veel gemalen koffie	Per kopje ca. 7 gr. gebruiken
Schuim in plaats van crème	Niet de juiste koffie	Andere melange kiezen
	Maling van de molen niet correct	Molen opnieuw instellen
De machine is ingeschakeld, maar werkt niet	Water bijgevuld, groen controlelampje is uit	Apparaat in- en uitschakelen Zorg ervoor dat de vlotter in het waterreservoir in de juiste positie is geplaatst.(De kant van de magneetpunt dient naar de binnenzijde van de machine geplaatst zijn. De vlotter dient geplaatst te zijn met het magneetpunt naar beneden.)
	Het reservoir is niet goed geplaatst	Het reservoir op juiste wijze plaatsen
Filterdrager/ broeigroep lekt	Filterdrager is niet correct geplaatst	Plaats filterdrager op correcte wijze
	Afdichtring is versleten	Vervang afdichtring

Indien de machine gedurende langere tijd niet wordt gebruikt, adviseren wij u
.. de broeikop te reinigen (zie instructies pagina 34; reinigen filterdrager en broeikop). De filterdrager niet in de machine geplaatst laten.
.. de ketel leeg te maken. De machine eerst uitschakelen. Plaats een grote opvangbak onder de heet wateruitloop en en zet deze open. De ketel wordt geleegd. Draai de kraan dicht. Om de machine weer in gebruik te nemen, zie hoofdstuk 'het eerste gebruik'.

Tips voor het beste resultaat

- Gebruik, indien mogelijk, koude verse melk met 3,5 % vetgehalte.
- Gebruik een, liefst metalen, kan met een inhoud van minstens 0,6 liter. De vorm van deze kan is wat smal en hoog van boven en breder van onderen en voorzien van een goede schenktuit.
- Zet de stoomkraan ca. 5 seconden open.
- De kan ongeveer voor 1/3 vullen met melk. De stoompijp in het midden van de kan in de melk dompelen.
- Langzaam het stoomkraantje opendraaien tot volle stoom (ca. 2 slagen). De melk wordt opgestoomd.
- De karaf stil houden.
- Na korte tijd komt er een werveling in de melk. Het eigenlijke schuimen begint nu. De kan, met de omhoog komende melk, naar beneden bewegen. De stoompijp blijft net onder het oppervlak van de melk blijven. Geoefende barista's zullen de melk heel licht lucht laten happen.
- Houdt uw hand aan de onderzijde van de metalen kan tot dat deze goed warm wordt zodanig dat u deze nog net kunt aanraken (ca. 70°C).
- Opgepast nu. Wanneer de gewenste temperatuur bereikt is, de stoompijp kort helemaal in de karaf onderdompelen en de stoomkraan dichtdraaien.
- Bedenk: melkeiwitten "schuimen" tot ca. 77 graden. Wordt deze temperatuur overschreden, dan schuimt de melk niet meer.
- Indien niet alle melk opgebruikt is, kan de rest maximaal 1 dag (koud) bewaard blijven in de kan om later opnieuw opgeschuimd te worden.

- Tip: wanneer het melkschuim klaar is, de kan met een lichte klap op het aanrecht zetten en licht rond 'walsen', zodat eventueel in het schuim aanwezige grotere bellen aan de oppervlakte komen en het schuim wat compacter wordt. De opgeschuimde melk krijgt een vaste glanzende structuur.
- Na het opschuimen kort de stoomkraan opendraaien, om verstopping in de stoomsproeier te voorkomen. Stoompijp met een vochtige schone doek afnemen.

Stappen om een cappuccino te bereiden:

1. Eén espresso maken in een warme cappuccinokop.
2. In een aparte kan melk opschuimen
3. De opgeschuimde melk rustig op de espresso schenken. Houdt de kan iets boven de kop. Beweeg de kan naar beneden en tik tijdens het schenken de kan voorzichtig op de rand van de kop. Vul de kop tot aan de rand met warme melk en melkschuim.

12 AANBEVOLEN ACCESSOIRES

- Blindfilter voor de broeikopreiniging (standaard bijgeleverd)
- Broeikopreinigingsmiddel voor het reinigen met het blindfilter (verkrijgbaar bij ECM verkooppunt)
- Ontkalkingmiddel voor het **regelmatig** preventief ontkalken van het apparaat (verkrijgbaar bij ECM Verkooppunt)

Om een perfecte espresso te bereiden, dient men, naast de juiste bonen, te beschikken over een goed espressoapparaat en koffiemolen. Hiervoor bieden wij een lijn van professionele espressomachines en molens. De gehele set aangevuld met de ECM afkloplade en ECM tamper, nu staat niets de basis voor een heerlijke espresso meer in de weg.

Molen Casa

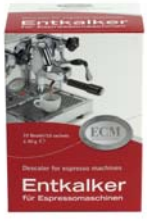
Molen Casa Speciale

Afkloplade voor het koffieresidu

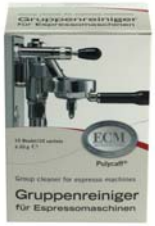
Tamper
RVS met een bolle of vlakke onderzijde

Filterdrager Gran Crema

Reinigingstabletten



Ontkalker



Reinigingsmiddel voor de broeikop

Tampingstation

1 ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

1 θήκη φίλτρου με 2 στόμια
1 φίλτρο 1 φλυτζανιού
1 φίλτρο 2 φλυτζανιών
1 τυφλό φίλτρο
1 δοσομετρητής
1 πιεστήρας καφέ
1 εγχειρίδιο οδηγιών
1 βουρτσάκι καθαρισμού

2 ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

2.1 Γενικές σημειώσεις ασφαλείας

- Βεβαιωθείτε ότι η τοπική τάση παροχής ρεύματος ανταποκρίνεται στα στοιχεία που αναγράφονται στον τυπωμένο πίνακα που βρίσκεται στο μπροστινό τμήμα της μηχανής καφέ espresso.
- Να διεξάγετε την εγκατάσταση της μηχανής σύμφωνα με τις οδηγίες στο κεφάλαιο 4.
- Συνδέετε τη μηχανή μόνο σε γειωμένη πρίζα και μην την αφήνετε ανεπιτήρητη.
- Μην τυλίγετε ή λυγίζετε το καλώδιο ρεύματος.
- Μην χρησιμοποιείτε καλώδιο επέκτασης/ μην χρησιμοποιείτε πολύπριζο.
- Τοποθετήστε τη μηχανή πάνω σε μια επίπεδη και σταθερή επιφάνεια. Μπορείτε να ρυθμίσετε το ύψος της μηχανής ρυθμίζοντας τα πόδια.
- Μην τοποθετείτε ποτέ τη μηχανή πάνω σε ζεστές επιφάνειες.
- Μη βυθίζετε ποτέ τη μηχανή σε νερό. Μην λειτουργείτε τη μηχανή με βρεγμένα χέρια.
- Η μηχανή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο από ενήλικες που γνωρίζουν τον τρόπο χρήσης.
- Μην εκθέτετε τη μηχανή στις επιδράσεις του καιρού (πάγος, χιόνι, βροχή) και μην την χρησιμοποιείτε σε εξωτερικούς χώρους.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με περιορισμένες, φυσικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ ή με έλλειψη γνώσεων, εκτός εάν επιτηρούνται μέσω ενός υπεύθυνου ατόμου για την ασφάλειά τους ή εάν αυτά τα άτομα έχουν λάβει υποδείξεις για το πως χρησιμοποιείται η συσκευή.
- Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται ώστε να εξασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Κρατήστε τη συσκευασία μακριά από παιδιά.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.
- Μην λειτουργείτε τη μηχανή με ανθρακούχο νερό, αλλά με μαλακό πόσιμο νερό.
- Μην λειτουργείτε τη μηχανή χωρίς νερό.

Εάν έχετε επιπλέον απορίες ή εάν επιθυμείτε οποιεσδήποτε επιπλέον πληροφορίες, παρακαλούμε επικοινωνήστε με τον εξειδικευμένο αντιπρόσωπο πριν θέσετε σε λειτουργία τη μηχανή καφέ espresso.
Οι μηχανές μας συμμορφώνονται με τους σχετικούς κανονισμούς ασφαλείας.
Οποιαδήποτε επισκευή ή αντικατάσταση των μεμονωμένων τμημάτων της συσκευής πρέπει να διεξάγεται από κάποιον εξουσιοδοτημένο, εξειδικευμένο αντιπρόσωπο.

Σε περίπτωση μη τήρησης των οδηγιών χρήσης, ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει οποιαδήποτε ευθύνη και δεν είναι υπεύθυνος να παρέχει λύση.
Αναζητήστε τα εξουσιοδοτημένα service, ανατρέχοντας στη σελίδα 1 για τα στοιχεία επικοινωνίας του εξουσιοδοτημένου αντιπροσώπου.

Όπου είναι απαραίτητο, κάντε χρήση ενός αποσκληρυντικού νερού / φίλτρου νερού έτσι ώστε να φτάσετε σε έναν ικανοποιητικό βαθμό σκληρότητας νερού. Εάν αυτό δεν είναι αρκετό, είναι δυνατή η προληπτική αφαλάτωση της μηχανής κατά διαστήματα. Επικοινωνήστε με τον εξειδικευμένο αντιπρόσωπο **πριν** πραγματοποιήσετε αυτή τη διαδικασία. Ακολουθήστε τις οδηγίες αφαλάτωσης (δείτε σελίδα 44). Κάνοντάς το, θα προστατεύσετε τη μηχανή σας από ακριβή επισκευή
Μια μηχανή που έχει ήδη άλατα μπορεί να αφαλατωθεί μόνο από τον εξειδικευμένο αντιπρόσωπο γιατί θα χρειαστεί μια μερική αποσυναρμολόγηση του μπόϊλερ και των σωληνώσεων για την αποφυγή μπλοκαρίσματος του συστήματος από υπολείμματα αλάτων. Η καθυστερημένη αφαλάτωση μπορεί να προκαλέσει σημαντική ζημιά στη μηχανή.

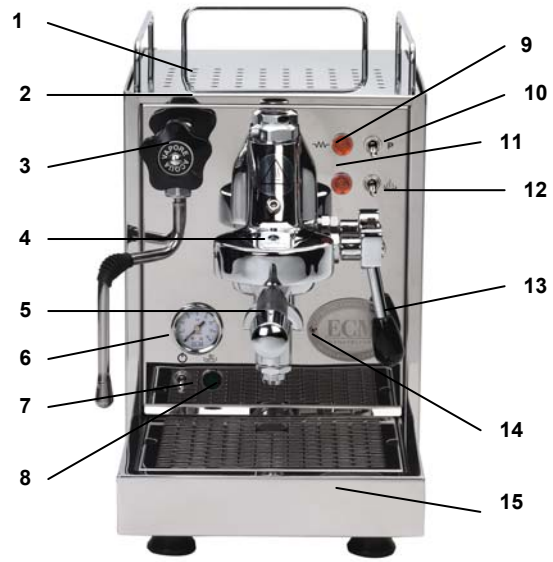
2.2 Σωστή χρήση

Η CLASSIKA πρέπει να χρησιμοποιείτε μόνο για την παρασκευή καφέ, ζεστού νερού και ατμού. Η μηχανή δεν προορίζεται για επαγγελματική χρήση.
Κάθε χρήση της μηχανής διαφορετική από τον σκοπό που αναφέρεται παραπάνω, απαγορεύεται αυστηρά. Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται εξαιτίας ακατάλληλης χρήσης της μηχανής και δεν φέρει ευθύνη για την αποκατάστασή τους.

	Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές όπως: • κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα, • εξοχικά, • από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ ή άλλους οικιστικούς χώρους, • πανδοχεία.

3 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΜΗΧΑΝΗΣ

3.1 Τμήματα μηχανής



1. Θέση προθέρμανσης φλυτζανιών, (αποσπώμενο κάλυμμα)
2. Δοχείο φρέσκου νερού (κάτω από αποσπώμενο κάλυμμα)
3. Διανομέας ατμού / ζεστού νερού
4. Μονάδα απόσταξης
5. Θήκη φίλτρου
6. Μετρητής πίεσης αντλίας
7. Διακόπτης λειτουργίας
8. Πράσινη λυχνία ελέγχου που υποδεικνύει την έναρξη – τερματισμό λειτουργίας On/Off και την έλλειψη νερού στο δοχείο νερού
9. Πορτοκαλί λυχνία ελέγχου θέρμανσης
10. Διακόπτης αντλίας / ζεστού νερού
11. Πορτοκαλί λυχνία ελέγχου για τον ατμό
12. Διακόπτης ατμού
13. Μοχλός μονάδας απόσταξης
14. Στόμιο θήκης φίλτρου
15. Δίσκος σταξίματος

	Προσοχή! Κίνδυνος τραυματισμού: Τα ακόλουθα τμήματα της μηχανής είναι ζεστά ή μπορεί να γίνουν ζεστά: • η περιοχή γύρω από τη λαβή ατμού / ζεστού νερού • το σωληνάκι ατμού / ζεστού νερού • η θήκη φίλτρου • η μονάδα απόσταξης • το σώμα (άνω τμήμα και πλαϊνά πλαίσια)

3.2 Τεχνικά στοιχεία

Τάση:	EU: 230 V
Συχνότητα:	EU: 50 Hz
Ισχύς:	1,200 W
Δοχείο νερού:	περίπου 2.8 λίτρα
Διαστάσεις:	μήκος x πλάτος x ύψος / 250 χιλ. x 447 χιλ. x 393 χιλ.
Διαστάσεις με θήκη φίλτρου:	μήκος x πλάτος x ύψος / 250 χιλ. x 555 χιλ. x 393 χιλ
Βάρος:	18.5 κιλά

4 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΜΗΧΑΝΗΣ

4.1 Προετοιμασία για την εγκατάσταση

- Τοποθετήστε τη μηχανή πάνω σε μια επίπεδη και σταθερή επιφάνεια. Μπορείτε να ρυθμίσετε το ύψος της μηχανής ρυθμίζοντας τα πόδια.
- Μην τοποθετείτε ποτέ τη μηχανή πάνω σε ζεστές επιφάνειες.

4.2 Ηλεκτρική σύνδεση

- Βεβαιωθείτε ότι η τοπική τάση παροχής ρεύματος ανταποκρίνεται στα στοιχεία που αναγράφονται πάνω στον τυπωμένο πίνακα που βρίσκεται στο μπροστινό τμήμα της μηχανής καφέ espresso.
- Συνδέετε τη μηχανή μόνο σε γειωμένη πρίζα και μην την αφήνετε ανεπιτήρητη.
- Μην τυλίγετε ή λυγίζετε το καλώδιο ρεύματος.
- Μην χρησιμοποιείτε καλώδιο επέκτασης / μην χρησιμοποιείτε πολύπριζο.

5 ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

5.1 Πρώτη χρήση

Διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήσης πριν λειτουργήσετε τη μηχανή.

Πριν θέσετε τη μηχανή σε λειτουργία, ελέγξτε εάν:
- οι βαλβίδες ατμού και ζεστού νερού είναι κλειστές.
- η μηχανή είναι κλειστή. (Διακόπτης λειτουργίας στην κάτω θέση).
- το καλώδιο ρεύματος δεν είναι συνδεδεμένο στην πρίζα.
- Ο δίσκος σταξίματος έχει τοποθετηθεί σωστά.

Τώρα μπορείτε να θέσετε τη μηχανή σας σε λειτουργία:

1. Γεμίστε το δοχείο νερού με φρέσκο νερό, χωρίς άλατα.
2. Επανατοποθετήστε το κάλυμμα προθέρμανσης φλυτζανιών.
3. Βάλτε το φις στην πρίζα. Βάλτε τον διακόπτη λειτουργίας στη θέση “1”. Η μηχανή είναι τώρα αναμμένη.
4. Τοποθετήστε ένα μικρό δοχείο (π.χ. μια κανάτα γάλακτος) κάτω από τη βαλβίδα ατμού / ζεστού νερού. **Ανοίξτε τη βαλβίδα ατμού περιστρέφοντάς την αριστερόστροφα και μετακινήστε τον διακόπτη ατμού / ζεστού νερού στη χαμηλότερη θέση. Θα ακουστεί ο ήχος της αντλίας. Τώρα το μπόϊλερ γεμίζει με νερό. Κατά την πρώτη χρήση, μπορεί να περάσουν λίγα δευτερόλεπτα πριν τρέξει νερό από τη βαλβίδα ατμού. Παρακαλούμε αφήστε να τρέξει περίπου 600 ml. νερό από τη βαλβίδα. Με αυτόν τον τρόπο, το μπόϊλερ ξεπλένεται και γεμίζει με φρέσκο νερό. Αυτό σας επιτρέπει να ανανεώνετε συνεχώς το νερό του μπόϊλερ σε καθημερινή χρήση.** Κλείστε τον διακόπτη αντλίας / ζεστού νερού μετακινώντας τον στην πάνω θέση και κλείστε τη βαλβίδα ατμού / ζεστού νερού.
5. Αφήστε να τρέξει νερό μετακινώντας το μοχλό της μονάδας απόσταξης στην πάνω θέση.
6. Η μηχανή προθερμαίνεται και η πορτοκαλί λυχνία ελέγχου θέρμανσης ανάβει.
7. Μόλις επιτευχθεί η βέλτιστη θερμοκρασία (περίπου 110 – 120^{o} C), η θέρμανση κλείνει αυτόματα και η λυχνία θέρμανσης σβήνει. Η ένδειξη του μετρητή πίεσης της αντλίας μπορεί να μετακινείται ελαφρά κατά τη διάρκεια της φάσης θέρμανσης.
8. Τοποθετήστε την άδεια θήκη φίλτρου στη μονάδα απόσταξης για να προθερμάνετε το φίλτρο και τη θήκη φίλτρου. Μπορείτε να επιταχύνετε αυτή τη διαδικασία, διανέμοντας νερό από τη μονάδα απόσταξης.
9. Για το πρώτο γέμισμα του μπόϊλερ, απαιτείται μια μεγάλη ποσότητα νερού. Συνεπώς, γεμίστε ξανά το δοχείο νερού με νερό μετά την πρώτη χρήση.
10. Η μηχανή είναι τώρα έτοιμη για χρήση. Βάλτε τα φλυτζάνια πάνω στη θέση προθέρμανσης φλυτζανιών για να τα προθερμάνετε και απολαύστε τον καφέ σας!

6 ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΜΗΧΑΝΗΣ

6.1 Προετοιμασία της μηχανής

Για να θέσετε σε λειτουργία μια κλειστή μηχανή, λάβετε υπόψη σας τα παρακάτω:
1. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετό νερό μέσα στο δοχείο νερού.
2. **Βεβαιωθείτε ότι όλοι οι διακόπτες βρίσκονται στην πάνω θέση και ότι η βαλβίδα ατμού / ζεστού νερού είναι κλειστή.**
3. Θέστε τη μηχανή σε λειτουργία (διακόπτης λειτουργίας στη θέση “1”).
4. Η περίοδος θέρμανσης εξαρτάται από τη θερμοκρασία περιβάλλοντος και είναι περίπου 10 λεπτά. Η ένδειξη του μετρητή πίεσης αντλίας μπορεί να μετακινείται ελαφρά κατά τη διάρκεια της φάσης θέρμανσης.
5. Η μηχανή είναι τώρα έτοιμη για χρήση.
6. Μετακινήστε το μοχλό της μονάδας απόσταξης αφού έχετε τοποθετήσει την θήκη φίλτρου, στην πάνω θέση και αφήστε να τρέξει λίγο ζεστό νερό. Έτσι, η θήκη φίλτρου θα θερμανθεί εντελώς.

ⓘ	Συνιστάται να αφήνετε τη θήκη φίλτρου στη μονάδα απόσταξης διατηρώντας την ζεστή για άριστη θερμοκρασία κατά τη διανομή καφέ.

6.2 Χειροκίνητη ρύθμιση της πίεσης απόσταξης

Μπορείτε να ρυθμίσετε και να αλλάξετε την πίεση απόσταξης κατά βούληση, περιστρέφοντας τη βίδα ρύθμισης και επιλέγοντας μια τιμή μεταξύ 8,5 και 12 bar.
Για να ρυθμίσετε την πίεση απόσταξης, προχωρήστε όπως αναφέρεται παρακάτω:

1. Αφαιρέστε το αποσπώμενο κάλυμμα προθέρμανσης φλυτζανιών
2. Τοποθετήστε τη θήκη φίλτρου με το τυφλό φίλτρο μέσα στην μονάδα απόσταξης.
3. Ενεργοποιήστε το μοχλό της μονάδας απόσταξης και διαβάστε την τιμή στον μετρητή πίεσης της αντλίας.
4. Επιλέξτε την επιθυμητή πίεση απόσταξης περιστρέφοντας τη βίδα ρύθμισης. Χρησιμοποιήστε ένα κέρμα ή ένα ίσιο κατσαβίδι για να την περιστρέψετε. Μπορείτε να μειώσετε την πίεση απόσταξης περιστρέφοντας τη βίδα αριστερόστροφα και να την αυξήσετε περιστρέφοντας τη βίδα δεξιόστροφα.
5. Διαβάστε την τιμή στον μετρητή πίεσης της αντλίας για να δείτε την πίεση απόσταξης που έχετε ρυθμίσει.
6. Τώρα μπορείτε να ξεκινήσετε να παρασκευάζετε espresso.

6.3 Παρασκευή καφέ

Χρησιμοποιήστε τη θήκη φίλτρου με 1 στόμιο και το αντίστοιχο φίλτρο (1 φλυτζανιού) για την παρασκευή 1 φλυτζανιού καφέ. Χρησιμοποιήστε τη θήκη φίλτρου με 2 στόμια και το μεγάλο φίλτρο (2 φλυτζανιών) για την παρασκευή 2 φλυτζανιών καφέ. Βεβαιωθείτε ότι το φίλτρο έχει τοποθετηθεί σταθερά μέσα στη θήκη φίλτρου. Βάλτε τον αλεσμένο καφέ (με τον αντίστοιχο βαθμό άλεσης για espresso ή Café Crème) μέσα στο φίλτρο.

Χρησιμοποιήστε **1 επίπεδη δόση** καφέ για κάθε φλυτζάνι (περίπου 7 γραμ.).
Μην υπερχειλίζετε το δοσομετρητή, όπως φαίνεται στην πλαϊνή εικόνα!
Πατήστε ελαφρά τον αλεσμένο καφέ με τον πιεστήρα. Σφίξτε γερά τη θήκη φίλτρου στη μονάδα απόσταξης.
Μόνο ο φρέσκος αλεσμένος καφέ επιτρέπει ένα άριστο αποτέλεσμα.
Συνεπώς, χρησιμοποιήστε επαγγελματικό μύλο άλεσης καφέ.
Στην γκάμα μας θα βρείτε αρκετούς επαγγελματικούς και συμπαγείς μύλους άλεσης καφέ.

Βάλτε το φλυτζάνι κάτω από το στόμιο της θήκης φίλτρου
(για την παρασκευή 2 φλυτζανιών, βάλτε 1 φλυτζάνι κάτω από κάθε στόμιο).

ⓘ	Σημαντικό: Ο μετρητής αντλίας αυξάνεται μόνο με το σωστό βαθμό άλεσης και τη σωστή πίεση του καφέ χρησιμοποιώντας τον πιεστήρα

Μετακινήστε το μοχλό της μονάδας απόσταξης στην πάνω θέση. Κατά τη διάρκεια της παρασκευής καφέ, η υπερπίεση εκτονώνεται στο δίσκο σταξίματος. Όταν το φλυτζάνι γεμίσει, μετακινήστε το μοχλό της μονάδας απόσταξης στη χαμηλότερη θέση. . 8,5-12!
Η υπολειπόμενη πίεση / νερό θα εκτονωθεί στο δίσκο σταξίματος από το κάτω τμήμα του εμβόλου υπερχείλισης.

Εάν ο μοχλός της μονάδας απόσταξης δεν μετακινηθεί σωστά στη χαμηλότερη θέση, μπορεί να εκτοξευτεί ζεστό νερό και υπολείμματα αλεσμένου καφέ από τη μονάδα απόσταξης ενώ αφαιρείτε τη θήκη φίλτρου. Αυτό μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς

6.4. Παροχή ζεστού νερού

Τοποθετήστε ένα δοχείο νερού (με θερμομονωτική λαβή) κάτω από τον διανομέα ατμού / ζεστού νερού. Ενεργοποιώντας τον διακόπτη αντλίας / ζεστού νερού μπορείτε να διανείμετε ζεστό νερό.

6.5 Παροχή ατμού

Με την CLASSIKA, μπορείτε να παράγετε μεγάλη ποσότητα ατμού για να ζεστάνετε ή να αφροποιήσετε αφεψήματα, π.χ. γάλα ή ποντς (κοκτέιλ). Παρακαλούμε ακολουθήστε τις οδηγίες όπως αναφέρονται παρακάτω. Μη βράζετε το γάλα, διαφορετικά δεν θα είναι δυνατόν να παρασκευάσετε αφρόγαλα. Για παρασκευή cappuccino και white coffee, αποστάξτε πρώτα τον καφέ και **στη συνέχεια** ξεκινήστε την διανομή ατμού. Για διανομή ατμού υψηλής πίεσης, το νερό μέσα στο μπόϊλερ πρέπει να θερμαίνεται πάνω από τους 100^{o} C.
Ανοίξτε τη βαλβίδα ατμού για περίπου 5 δευτερόλεπτα **για να μειώσετε τη χωρητικότητα του μπόϊλερ και να παράγετε μεγαλύτερη ποσότητα ατμού. Επαναλάβετε δύο φορές αυτή τη διαδικασία σε διαστήματα των 20 δευτερολέπτων.**
Βυθίστε το ακροστόμιο ατμού, που βρίσκεται στο άκρο του διανομέα ατμού, μέσα στο υγρό. Τώρα ανοίξτε ξανά τον διανομέα ατμού και ζεστάνετε ή αφροποιήστε το υγρό.

	Τοποθετείτε πάντα το ακροστόμιο κάτω από την επιφάνεια του υγρού για να αποφύγετε πιτσιλίσματα **(κίνδυνος τραυματισμού)**.

	Συμβουλή: Μετά την αφροποίηση ή το ζέσταμα, αφήστε να τρέξει ατμός στο δίσκο σταξίματος για να διατηρήσετε τις εγκοπές του ακροστομίου ατμού καθαρές. Καθαρίστε το ακροστόμιο ατμού και τον διανομέα ατμού μετά από κάθε χρήση με ένα νωπό πανί για να αφαιρέσετε πιθανά υπολείμματα υγρού.

	Προσοχή: Κατά τον καθαρισμό, αποφύγετε την επαφή του δέρματος με τον διανομέα ατμού **(κίνδυνος τραυματισμού)**.

	Σημαντικό Μετά την αφροποίηση του γάλακτος, γεμίστε ξανά το μπόϊλερ με νερό.

Ανοίξτε ελαφρά τη βαλβίδα ατμού / ζεστού νερού περιστρέφοντάς την αριστερόστροφα και μετακινήστε τον διακόπτη αντλίας / ζεστού νερού στη χαμηλότερη θέση. Θα ακουστεί ο ήχος της αντλίας. Τώρα η μηχανή γεμίζει το μπόϊλερ με νερό. Αφήστε να τρέξει ο ατμός και το ζεστό νερό μέσα σε ένα μεγάλο δοχείο. Διανείμετε ατμό και ζεστό νερό έως ότου τρέξει μόνο νερό. Στη συνέχεια κλείστε τη βαλβίδα και τον διακόπτη αντλίας / ζεστού νερού. Με αυτόν τον τρόπο θα έχετε μειώσει τη θερμοκρασία του μπόϊλερ και θα μπορείτε να ξεκινήσετε πάλι την παρασκευή καφέ.

7 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Η τακτική και σωστή φροντίδα είναι πολύ σημαντική για την απόδοση, τη μεγάλη διάρκεια ζωής και την ασφάλεια της μηχανής σας.

Προσοχή!
Κλείνετε πάντα τη μηχανή (Διακόπτης λειτουργίας στην κάτω θέση), αποσυνδέετε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα και αφήνετε τη μηχανή να κρυώσει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος (για τουλάχιστον 30 λεπτά) πριν τον καθαρισμό.

7.1 Γενικός καθαρισμός

Καθημερινός καθαρισμός:
Η θήκη φίλτρου, τα φίλτρα, το δοχείο νερού, ο δίσκος σταξίματος, η σχάρα του δίσκου σταξίματος, ο δοσομετρητής και ο πιεστήρας απαιτούν καθημερινό καθαρισμό. Χρησιμοποιήστε χλιαρό νερό και ασφαλές για τρόφιμα απορρυπαντικό, για τον καθαρισμό.
Καθαρίστε το φίλτρο και τη φλάντζα στο κάτω μέρος της μονάδας απόσταξης και αφαιρέστε τα ορατά υπολείμματα χωρίς να αποσυναρμολογήσετε τα τμήματα.

Καθαρισμός όπως απαιτείται:
Καθαρίστε τη βαλβίδα ατμού / ζεστού νερού μετά από κάθε χρήση.
Καθαρίστε το σώμα όταν η μηχανή είναι εκτός λειτουργίας και κρύα.

Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό και νωπό πανί για τον καθαρισμό.
Μην χρησιμοποιείτε ποτέ λειαντικά καθαριστικά ή καθαριστικά με χλώριο!

Αδειάζετε τον δίσκο σταξίματος τακτικά και μην περιμένετε μέχρι να γεμίσει.

7.2 Καθαρισμός και αφαίρεση λίπους από τη μονάδα απόσταξης

Στον εξειδικευμένο αντιπρόσωπο, είναι διαθέσιμο ένα καθαριστικό της μονάδας απόσταξης (σε μορφή σκόνης ή ταμπλέτας). Με αυτό το καθαριστικό, μπορείτε να καθαρίσετε και να αφαιρέσετε το λίπος από τη μονάδα απόσταξης πολύ εύκολα. Ο καθαρισμός διεξάγεται χρησιμοποιώντας το τυφλό φίλτρο που περιλαμβάνεται κατά τη παράδοση του προϊόντος. Ακολουθήστε τις οδηγίες που αναφέρονται παρακάτω:

1. Προθερμάνετε τη μηχανή.
2. Βάλτε το τυφλό φίλτρο μέσα στη θήκη φίλτρου.
3. Προσθέστε ½ κουτάλι καθαριστικού μέσα στο τυφλό φίλτρο (εναλλακτικά, βάλτε μια ταμπλέτα μέσα στη θήκη φίλτρου).
4. Τοποθετήστε τη θήκη φίλτρου στο περίβλημα της μονάδας απόσταξης.
5. Ενεργοποιήστε το μοχλό της μονάδας απόσταξης. Το τυφλό φίλτρο γεμίζει με νερό.
6. Αφήστε το καθαριστικό να δράσει, μετακινώντας το μοχλό της μονάδας απόσταξης στη μεσαία θέση (Μην τον μετακινήσετε στη χαμηλότερη θέση).
7. Μετακινήστε το μοχλό στη χαμηλότερη θέση μετά από περίπου 1 λεπτό. Με αυτόν τον τρόπο, τα λίπη και τα λάδια εκτονώνονται από το έμβολο υπερχείλισης.
8. Επαναλάβετε τα σημεία 5-7 αρκετές φορές, μέχρι να τρέξει μόνο καθαρό νερό από το έμβολο υπερχείλισης.
9. Πλύνετε τη θήκη φίλτρου και το τυφλό φίλτρο με φρέσκο νερό. Στη συνέχεια επανατοποθετήστε το.
10. Ενεργοποιήστε το μοχλό της μονάδας απόσταξης για περίπου 1 λεπτό. Στη συνέχεια μετακινήστε τον πίσω στη χαμηλότερη θέση.
11. Αφαιρέστε τη θήκη φίλτρου και επαναλάβετε το σημείο 10. Μετά από αυτό, η μονάδα απόσταξης είναι έτοιμη για χρήση.

Προσοχή!
Προφυλαχτείτε από τα ζεστά πιτσιλίσματα κατά τον καθαρισμό της μονάδας απόσταξης.

7.3 Προληπτική αφαλάτωση (για τις μηχανές με δοχείο νερού)

Συνιστάτε τακτική αφαλάτωση της μηχανής για την αποφυγή έντονης συσσώρευσης αλάτων και ακριβής επισκευής. Κατά την αφαλάτωση, λαμβάνετε πάντα υπόψη το βαθμό σκληρότητας του νερού. Είναι πολύ σημαντικό να χρησιμοποιείτε ένα ήπιο μέσο αφαλάτωσης το οποίο δεν επηρεάζει το μέταλλο. Από τον εξειδικευμένο αντιπρόσωπο, μπορείτε να αγοράσετε ένα μέσο αφαλάτωσης (σε μορφή σκόνης ή ταμπλέτας)

το οποίο είναι απόλυτα κατάλληλο για τη μηχανή σας. Απλά γεμίστε το δοχείο νερού με φρέσκο νερό και διαλύστε το μέσο αφαλάτωσης μέσα σε αυτό.
Στη συνέχεια προχωρήστε όπως αναφέρεται παρακάτω:

1. Διαλύστε το μέσο αφαλάτωσης σε νερό σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης (δείτε παραπάνω) και αδειάστε το διάλυμα μέσα στο δοχείο νερού. Θέστε τη μηχανή σε λειτουργία.
2. Αφήστε να τρέξουν τουλάχιστον 1,000 ml νερό από τη μονάδα απόσταξης και από τον διανομέα ατμού / ζεστού νερού. Έτσι, το μπόϊλερ γεμίζει με το μέσο αφαλάτωσης. Στη συνέχεια προθερμάνετε τη μηχανή.
3. Τοποθετήστε τη θήκη φίλτρου με το τυφλό φίλτρο, μέσα στο περίβλημα της μονάδας απόσταξης και ενεργοποιήστε το μοχλό της μονάδας απόσταξης
   3 φορές για περίπου 20 δευτερόλεπτα. Μετακινήστε το μοχλό στη χαμηλότερη θέση μετά από κάθε ενεργοποίηση. Έτσι, η βαλβίδα εκτόνωσης θα αφαλατωθεί.
4. Μετά από αυτή τη διαδικασία, αφήστε το μέσο αφαλάτωσης να δράσει για περίπου ½ **ώρα**.
5. Αφήστε να τρέξει το υπολειπόμενο διάλυμα αφαλάτωσης ενεργοποιώντας το μοχλό της μονάδας απόσταξης.
6. Θέστε τη μηχανή εκτός λειτουργίας, αφαιρέστε και καθαρίστε το δοχείο νερού και γεμίστε το με φρέσκο νερό.
7. Θέστε τη μηχανή σε λειτουργία και αφήστε να τρέξουν περίπου 1,000 ml νερό από τη μονάδα απόσταξης και τη βαλβίδα ατμού / ζεστού νερού (Διακόπτης αντλίας / ζεστού νερού).
8. Επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία περίπου 4 φορές και βεβαιωθείτε ότι δεν έχει παραμείνει καθόλου διάλυμα αφαλάτωσης μέσα στο μπόϊλερ.
9. Ενεργοποιήστε το μοχλό της μονάδας απόσταξης 3 φορές για περίπου 20 δευτερόλεπτα. Μετακινήστε το μοχλό στη χαμηλότερη θέση μετά από κάθε ενεργοποίηση. Έτσι, η βαλβίδα εκτόνωσης θα αφαλατωθεί.
   Στη συνέχεια αφαιρέστε το τυφλό φίλτρο από τη θήκη φίλτρου.

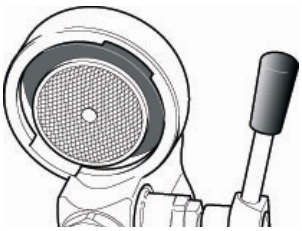
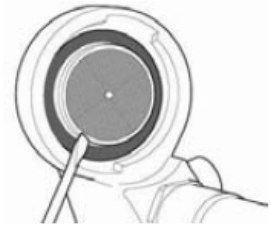
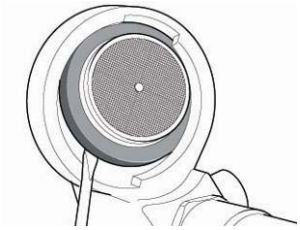
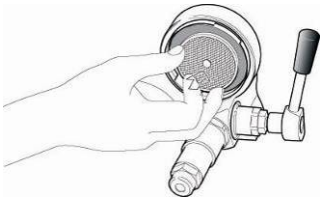
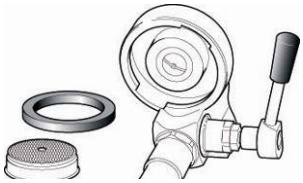
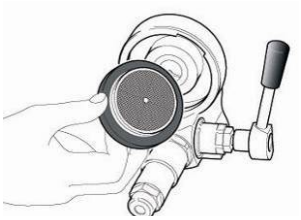
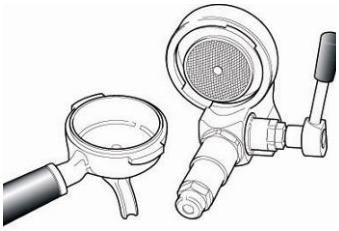
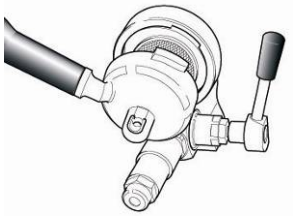
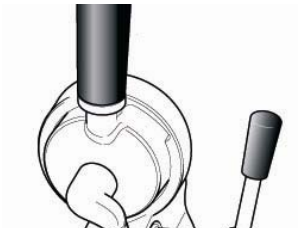
ⓘ	**Σημαντικό!** Αυτές οι οδηγίες αφαλάτωσης προορίζονται μόνο για προληπτική αφαλάτωση. Παρακαλούμε μην αφαλατώνετε τη μηχανή εάν είναι ήδη αφαλατωμένη. Ενώ αφαλατώνετε τη μηχανή, τα υπολείμματα αλάτων μπορεί να φράξουν διάφορα τμήματα της συσκευής όπως τις βαλβίδες, τους μετρητές κλπ., προκαλώντας ζημιά στη μηχανή καφέ espresso. Σε αυτήν την περίπτωση παρακαλούμε επικοινωνήστε με τον εξειδικευμένο αντιπρόσωπο. Είναι πιθανόν να χρειαστεί επαγγελματική αφαλάτωση η οποία απαιτεί αποσυναρμολόγηση του μπόϊλερ και των σωληνώσεων. Ζημιά σε άτομα ή στο υλικό, που προκαλείται από τη συσσώρευση αλάτων μέσα και στη μηχανή σας, δεν υπόκειται στην ευθύνη του κατασκευαστή. Σε αυτήν την περίπτωση επίσης, η εγγύηση δεν ισχύει. Οι μηχανές θα γίνονται δεκτές για επισκευή αφού πρώτα έχουν δοθεί τεχνικές συμβουλές και γραπτή ανάλυση του προβλήματος. Παρακαλούμε μην εσωκλείετε ασυσκεύαστα τα εξαρτήματα π.χ. θήκη φίλτρου ή δίσκος σταξίματος όταν αποστέλλετε τη μηχανή για επισκευή / συντήρηση.

7.4 Συντήρηση

Αντικατάσταση της φλάντζας και του φίλτρου της μονάδας απόσταξης (Η φλάντζα της μονάδας απόσταξης (κωδικός είδους C449900229) και το φίλτρο της μονάδας απόσταξης (κωδικός είδους C519900103) πρέπει να αντικαθίστανται ταυτόχρονα)

1. Θέστε τη μηχανή εκτός λειτουργίας (διακόπτης λειτουργίας στη θέση “0”) και αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος.
2. Ανοίξτε τη βαλβίδα ατμού και αφήστε να τρέξει ατμός. Στη συνέχεια κλείστε την ξανά.
3. Αφήστε τη μηχανή να κρυώσει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

Ακολουθήστε τα βήματα όπως υποδεικνύονται παρακάτω:

1 Μονάδα απόσταξης. 	2 Χρησιμοποιήστε ένα ίσιο κατσαβίδι για να αφαιρέσετε το φίλτρο και τη φλάντζα της μονάδας απόσταξης. 	3 Το φίλτρο και η φλάντζα τώρα έχουν σχεδόν αφαιρεθεί. 
4 Αφαιρέστε εντελώς το φίλτρο και τη φλάντζα. 	5 Κρατήστε τα νέα ανταλλακτικά στο χέρι σας (Θυμηθείτε τον τρόπο αφαίρεσης του φίλτρου από τη φλάντζα για να μπορέσετε να τοποθετήσετε σωστά τα καινούρια ανταλλακτικά ώστε το λογότυπο ECM να είναι στραμμένο προς τα πάνω) 	6 Καθαρίστε τη μονάδα απόσταξης με μια βούρτσα. Τοποθετήστε το φίλτρο μέσα στη φλάντζα. 
7 Εισάγετε το φίλτρο και τη φλάντζα στη μονάδα απόσταξης. 	8 Χρησιμοποιήστε τη θήκη φίλτρου χωρίς το φίλτρο. 	9 Σφίξτε τη θήκη φίλτρου στη μονάδα απόσταξης. 
10 Μετακινήστε τη θήκη φίλτρου μέχρι το φίλτρο να ασφαλίσει γερά μέσα στη φλάντζα. 	11 Τώρα μπορείτε εύκολα να ασφαλίσετε τη θήκη φίλτρου στη θέση της. 	12 Η μονάδα απόσταξης είναι έτοιμη για χρήση.

Η μηχανή μπορεί να χρησιμοποιηθεί ξανά, όπως περιγράφεται στη σελίδα 42 του εγχειριδίου οδηγιών.

Το στόμιο ατμού έχει μπλοκάρει
Καθαρίστε τις εγκοπές του στομίου ατμού προσεκτικά με μια βελόνα ή με έναν συνδετήρα.
Για αυτό το σκοπό, μπορείτε επίσης να ξεβιδώσετε και το στόμιο ατμού.

	Σημαντικό! Μην χάσετε τη μικρή φλάντζα ανάμεσα στο στόμιο ατμού και το σπείρωμα!

Επανατοποθετήστε το στόμιο ατμού.

8 ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

8.1 Συσκευασία

Η CLASSIKA διανέμεται σε ένα ειδικό κουτί και προστατεύεται από ένα πλαστικό κάλυμμα και αφρολέξ.

	Προσοχή! Κρατήστε τη συσκευασία μακριά από παιδιά!
	Σημαντικό! Φυλάξτε τη συσκευασία και τα υλικά συσκευασίας για πιθανή μεταφορά! Μην τα πετάξετε!

8.2 Μεταφορά

	• Μεταφέρετε τη μηχανή μόνο σε όρθια θέση, εάν είναι δυνατόν πάνω σε μία παλέτα. • Μην γέρνετε ή αναποδογυρίζετε τη μηχανή. • Μην τοποθετείτε περισσότερα από 3 ίδια προϊόντα το ένα πάνω στο άλλο. • Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στη συσκευασία.

8.3 Αποθήκευση

	• Φυλάξτε τη μηχανή συσκευασμένη σε ένα στεγνό χώρο. • Μην τοποθετείτε περισσότερα από 3 ίδια προϊόντα το ένα πάνω στο άλλο. • Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στη συσκευασία.

9 ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Αριθμός εγγραφής WEEE (AHHE): DE69510123
ΑΦΟΙ Κ. Σαραφίδη Α.Ε.Β.Ε.: (AHHE) 00043

Αυτό το προϊόν συμμορφώνεται με την Οδηγία της Ευρωπαϊκής Ένωσης 2002/96/EC και είναι καταγεγραμμένο σύμφωνα με το WEEE (AHHE – Απόρριψη Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού).

10 ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ CE

CE Συμμόρφωση

Το προϊόν συμμορφώνεται με τις ακόλουθες Οδηγίες της Ευρωπαϊκής Ένωσης:

Μηχανή:	2006/42/EC
Χαμηλή Τάση:	2006/95/EC
EMC:	2004/108/EC
PED:	97/23/EC
EN-Οδηγίες:	EN 292-1, EN 292-2, EN 60335-1, EN 60335-2-15 ή EN 60335-2-75, EN 55014, EN 61000-3, EN 61000-4, ENV 50141, EN 55104

11 ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ

Πρόβλημα	Πιθανή Αιτία	Λύση
Υπάρχει λίγη ή καθόλου κρέμα στην επιφάνεια του καφέ.	Ο βαθμός άλεσης δεν είναι αρκετά λεπτός.	Χρησιμοποιήστε ένα λεπτότερο βαθμό άλεσης. Πατήστε τον αλεσμένο καφέ πιο σταθερά. Μειώστε την πίεση απόσταξης.
	Το μείγμα καφέ είναι πολύ παλιό.	Χρησιμοποιήστε φρέσκο καφέ.
	Υπάρχει πολύ χλώριο στο νερό.	Χρησιμοποιήστε φίλτρο για το χλώριο.
	Η ποσότητα αλεσμένου καφέ δεν είναι αρκετή.	Βάλτε τη σωστή ποσότητα καφέ: Χρησιμοποιήστε περίπου 7 γραμ. καφέ για κάθε φλυτζάνι.
	Το φίλτρο της μονάδας απόσταξης είναι βρώμικο.	Καθαρίστε τη μονάδα απόσταξης.
Ο καφές είναι αραιωμένος και τρέχει σταγόνα - σταγόνα	Η άλεση είναι πολύ λεπτή.	Αυξήστε το βαθμό άλεσης. Πατήστε πιο ελαφρά τον αλεσμένο καφέ. Αυξήστε την πίεση απόσταξης.
	Υπάρχει μεγάλη ποσότητα αλεσμένου καφέ.	Χρησιμοποιήστε περίπου 7 γραμ. καφέ για κάθε φλυτζάνι.
Αδύνατη γεύση	Ο βαθμός άλεσης δεν είναι αρκετά λεπτός.	Μειώστε το βαθμό άλεσης.
	Ο καφές είναι παλιός.	Χρησιμοποιήστε φρέσκο καφέ.
	Η ποσότητα αλεσμένου καφέ δεν είναι αρκετή.	Χρησιμοποιήστε περίπου 7 γραμ. καφέ για κάθε φλυτζάνι.
	Το φίλτρο της μονάδας απόσταξης είναι βρώμικο.	Καθαρίστε το φίλτρο της μονάδας απόσταξης.
Αφρός αντί για κρέμα	Το μείγμα καφέ δεν είναι σωστό.	Χρησιμοποιήστε άλλο μείγμα καφέ.
	Ο βαθμός άλεσης του μύλου καφέ δεν είναι κατάλληλος για το μείγμα καφέ που χρησιμοποιείτε.	Ρυθμίστε τον μύλο άλεσης καφέ. (Όταν αλλάζετε το μείγμα καφέ, μπορεί να είναι επίσης απαραίτητη και η αλλαγή του βαθμού άλεσης.)
	Έχετε γεμίσει το δοχείο νερού αλλά η πορτοκαλί λυχνία ελέγχου είναι σβηστή.	Κλείστε και ανοίξτε τη μηχανή. Βεβαιωθείτε ότι το φλοτέρ μέσα στο δοχείο νερού βρίσκεται στη σωστή θέση. (Το πλαινό τμήμα του φλοτέρ με το μαγνητικό σημείο πρέπει να είναι στραμμένο προς το εσωτερικό της μηχανής. Το ίδιο το φλοτέρ πρέπει να έχει εισαχθεί με το μαγνητικό σημείο να βρίσκεται στο χαμηλότερο σημείο του πλαινού τμήματος του φλοτέρ.)
	Το δοχείο νερού δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Τοποθετήστε σωστά το δοχείο νερού.
Η θήκη φίλτρου / μονάδα απόσταξης στάζει	Η θήκη φίλτρου δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Τοποθετήστε σωστά τη θήκη φίλτρου.
	Η φλάντζα της μονάδας απόσταξης έχει σπάσει.	Αλλάξτε τη φλάντζα και το φίλτρο της μονάδας απόσταξης.

Εάν η μηχανή δεν έχει χρησιμοποιηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα, συνιστάται να

…καθαρίστε τη μονάδα απόσταξης (δείτε τις οδηγίες στη σελίδα 44). Μετά από αυτό, παρακαλούμε μην σφίγγετε τη θήκη φίλτρου στη μονάδα απόσταξης.

…αδειάστε το μπόϊλερ. Θέστε τη μηχανή εκτός λειτουργίας (διακόπτης λειτουργίας στη θέση “0”) και ανοίξτε τον διανομέα ζεστού νερού. Εξαιτίας της πίεσης του μπόϊλερ, το νερό του μπόϊλερ εκτονώνεται τώρα από τον διανομέα ζεστού νερού, Κλείστε ξανά τη λαβή ζεστού νερού μετά το άδειασμα του μπόϊλερ. Για να ξεκινήσετε τη λειτουργία της μηχανής, ανατρέξτε στο κεφάλαιο “Πρώτη χρήση”.

Πώς να παρασκευάσετε αφρόγαλα όπως ένας ειδικός “barista”

- Ελέγξτε την ημερομηνία λήξης του γάλακτος.
- Εάν είναι δυνατόν, χρησιμοποιήστε κρύο και φρέσκο γάλα με περιεκτικότητα λίπους περίπου 1.5% ή 3%. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και γάλα μακράς διαρκείας.
- Χρησιμοποιήστε μια κανάτα για γάλα (μεταλλική) με ελάχιστη χωρητικότητα 0.5 λίτρα. Το μέγεθος του δοχείου δεν πρέπει να είναι πολύ μεγάλο. Ένα μικρό και ψηλό δοχείο είναι ιδανικό.
- Ανοίξτε τη βαλβίδα ατμού για περίπου 5 δευτερόλεπτα για να τρέξει το συμπυκνωμένο νερό και να δημιουργηθεί ξηρός ατμός.
- Γεμίστε το 1/3 της κανάτας με γάλα και τοποθετήστε την κάτω από το ακροστόμιο ατμού. Το ακροστόμιο πρέπει να βυθίζεται στη μέση της κανάτας.
- Ανοίξτε αργά τη λαβή ατμού. Ο ατμός εισχωρεί στο γάλα.
- Κρατήστε την κανάτα ακίνητη.
- Μετά από μερικά δευτερόλεπτα, θα παρατηρήσετε μια ελαφριά ανάδευση στην επιφάνεια του γάλακτος. Η σωστή αφροποίηση ξεκινάει. Μετακινήστε την κανάτα προς τα κάτω ενώ η στάθμη του γάλακτος θα αυξάνεται. Το ακροστόμιο ατμού πρέπει να διατηρείται κάτω από την επιφάνεια του αφροποιημένου γάλακτος.
- Προσοχή: Όταν επιτευχθεί η επιθυμητή ποσότητα αφροποιημένου γάλακτος, βυθίστε ολόκληρο το ακροστόμιο ατμού μέσα στην κανάτα και κλείστε τη λαβή ατμού.
- Προσοχή: Οι πρωτεΐνες του γάλακτος “αφροποιούνται” σε θερμοκρασία έως και 77^{O} C. Εάν υπερβείτε αυτή τη θερμοκρασία, το γάλα δεν αφροποιείται πλέον.
- Συμβουλή: Όταν τελειώσει η αφροποίηση του γάλακτος, ανακινήστε λίγο την κανάτα για να κάνετε τις φυσαλίδες γάλακτος να ανέλθουν στην επιφάνεια και να έχετε ένα συμπαγές αφρόγαλα.
- Μετά την αφροποίηση του γάλακτος, αφήστε να τρέξει ατμός στο δίσκο σταξίματος για την αποφυγή μπλοκαρίσματος στο ακροστόμιο ατμού.

Παρασκευή cappuccino βήμα-βήμα

- Παρασκευάστε μια μερίδα espresso χρησιμοποιώντας ένα φλυτζάνι για cappuccino.
- Αφροποιήστε γάλα σε μια ξεχωριστή κανάτα.
- Γεμίστε το φλυτζάνι με τον espresso και το αφροποιημένο γάλα. Μην αδειάζετε το γάλα απότομα, αλλά προσθέστε το μέσα στο φλυτζάνι με κυκλική κίνηση. Εάν χρειαστεί, χρησιμοποιήστε ένα κουτάλι για να προσθέσετε το αφροποιημένο γάλα μέσα στο φλυτζάνι.

12 ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

- Τυφλό φίλτρο για καθαρισμό της μονάδας απόσταξης (συμπεριλαμβάνεται στην συσκευασία του προϊόντος)
- Καθαριστικό για τον καθαρισμό της μονάδας απόσταξης για χρήση με το τυφλό φίλτρο (διαθέσιμο στον εξειδικευμένο αντιπρόσωπο)
- Σκόνη αφαλάτωσης για τακτική προληπτική αφαλάτωση της μηχανής (διαθέσιμο στον εξειδικευμένο αντιπρόσωπο)

Για ένα τέλειο παρασκεύασμα καφέ, μια καλή μηχανή καφέ espresso και ένας μύλος άλεσης καφέ είναι τόσο σημαντικά όσο και ένα καλό μείγμα καφέ. Οι επαγγελματικές μας μηχανές καφέ espresso και οι μύλοι άλεσης είναι τα καλύτερα βασικά συστατικά για να επιτύχετε αυτό το αποτέλεσμα.
Το δοχείο απορριμμάτων καφέ συμπληρώνει τέλεια την μηχανή καφέ espresso και τον μύλο άλεσης.

Μύλος άλεσης Casa

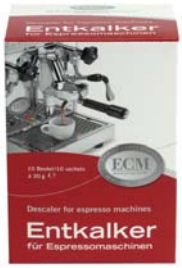
Μύλος άλεσης Casa-Speciale

Δοχείο απορριμμάτων καφέ

Πιεστήρας, επίπεδος ή κυρτός

Θήκη φίλτρου Gran Crema

Ταμπλέτες καθαρισμού της μονάδας απόσταξης



Μέσο αφαλάτωσης

Καθαριστικό μονάδας απόσταξης

Πιεστήρας

Notizen/ Notes/ Notities/ σημειώσεις

ECM® Espresso Coffee Machines Manufacture GmbH
Dilsberger Straße 68, D-69151 Neckargemünd/Heidelberg
Telefon +49 6223-9255-0, Fax +49 6223-9255-25
info@ecm.de

www.ecm.de